

Fine d'Alsace 40° Vieillie en fût de chêne



### **Fine d'Alsace**

L'eau de vie de Fine d'Alsace est issue de vins. Le vin est distillé et vieilli en fût de chêne environ 10 ans où sa couleur brune, puis mis en bouteille.

Dégustation : Grâce au passage en fût de chêne, l'eau de vie est réputée pour sa légèreté et ses arômes complexes. La Fine d'Alsace se consomme à température ambiante, en digestif et peut aussi être utilisée en cuisine pour flamber des pâtisseries ou des plats cuisinés.