



Vieille Prune

La vieille prune est issue d’une variété de prunes réputée en Alsace, la Quetsche. Ce gros fruit bleu oblong, à la chair jaune mûrit fin septembre, début octobre. Il est cueilli à la main et placé dans des cuves en plastique où se fait la fermentation et brassé les 3 premières semaines après la cueillette. Après distillation, l’eau de vie est vieillie en feuillette (fût de chêne de 114 litres) pendant 12 à 18 mois où sa couleur légèrement brune.

Dégustation : Grâce au passage en fût de chêne, les arômes de prune sont ravivés et réputés pour leur légèreté. La vieille prune se consomme en digestif ou avec des sorbets.