



Mirabelle

La mirabelle est une petite prune jaune, ce fruit mûrit au mois de septembre. Grâce à un secoueur accroché derrière le tracteur, l'arbre est secoué à partir de son tronc et fait uniquement tomber les fruits murs. Les mirabelles sont placées dans des cuves en plastique où se fait la fermentation et brassées les 3 premières semaines. Après distillation, l'eau de vie est vieillie dans des bonbonnes en verre environ 6 mois puis mise en bouteille.

Dégustation : Après avoir mis l'eau de vie à basse température (environ 6° à 8°) son arôme est particulièrement ravivé par le froid, son nez est délicat et tout en finesse. En bouche, le goût de la mirabelle est intense et long. La mirabelle se consomme en digestif ou avec des sorbets.