



# DISTILLERIE DE THOUARCE

## EAU DE VIE DE POIRE WILLIAMS

La sélection des fruits se fait dès le mois de juin, suivi jusqu'à la cueillette (3 à 4 ramasses dans la saison pour obtenir des fruits mûrs à point.) afin d'éviter une perte d'arômes, les poires ne passent pas par les frigos. Elles arrivent à la Distillerie et sont broyées (broyeur à couteaux) et mises en fermentation. La fermentation terminées, le jus alcoolisé est ensuite distillé à 55° environ dans une colonne en cuivre de 20 plateaux permettant ainsi de sublimer les arômes, puis ramené à 45° ou 40° avec de l'eau déminéralisée alimentaire. L'embouteillage est réalisé sur place. L'Eau de vie de poire de thouarce est très parfumée, ce qui fait sa valeur et sa réputation.

Elle allie puissance aromatique et rondeur en bouche. Au nez, les arômes de Poire Williams bien mûrs lui donnent une grande finesse. Elle est équilibrée et élégante.

Digestif, excellent avec les glaces, sorbets et crêpes.

Servir glacé.

Conservation jusqu'à 10 ans.

