



Fine d'Alsace

Élevée en barrique de chêne

Cette eau-de-vie est issue de vin (la rebêche du crémant) vinifié et distillé selon les méthodes ancestrales puis vieillie en fût de chêne.

Accompagnement :

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

Degré d'alcool : **40 °**

Température de service : **entre 5 et 6 °C**