DRINKS.

Morand Douce de Coing 50cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500222
Alcool	30%
Contenu	50cl
Pays	Suisse
Région	Valais
Embouteilleur	Distillerie Louis Morand & Cie SA, Place de Plaisance 2, 1920 Martigny, Suisse
Marque	Morand
Type	Eau-de-vie de coing
L'usage	pur (bien frais), avec du Café ou dans divers Cocktails
Dégustation	saveur intense de coing doux.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	élaboré à partir de coings du Valais, vieilli pendant 6 à 8 mois en cuve inox.
Ingrédients	Une liste d'ingrédients n'est pas requise selon l'Art. 16 Para. 4 du REGLEMENT (UE) No. 1169/2011.
Millésime	Non spécifié

Description

La distillerie familiale Morand est installée en Valais depuis 1889, nichée entre des vignes et des vergers plantés sur les pentes des Alpes et de la vallée du Rhône. Grâce aux nombreuses heures

d'ensoleillement à Martigny, à la nature du sol et à la proximité du Rhône, les fruits doux mûrissent dans des conditions optimales. Dans les cuves d'empâtage et les alambics de la distillerie, les fruits - notamment les poires Williams, les abricots, les framboises, les prunes et les cerises - sont transformés en eaux-de-vie, liqueurs ou sirops de fruits.
Pour Morand Douce de Coing, on utilise uniquement des coings de la vallée du Rhône environnante, qui sont généralement récoltés en septembre et parcourent une très courte distance. Les fruits sont d'abord transformés en purée, puis fermentés sous surveillance continue pendant 10 à 30 jours. Vient ensuite une distillation lente et douce dans des alambics chauffés à la vapeur. Le distillat est ensuite stocké dans des cuves en acier inoxydable pendant environ six à huit mois avant d'être enrichi avec de l'eau des glaciers suisses et un peu de sucre. La liqueur de coing peut être servie avec du fromage de chèvre à pâte dure, du fromage d'alpage ainsi que d'autres types de fromage expressifs ou encore avec du café. Elle convient également pour accompagner une glace, un sorbet ou une salade de fruits.