DRINKS.

Morand Coing 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	910201
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	Suisse
Région	Valais
Embouteilleur	Distillerie Louis Morand & Cie SA
Marque	Morand
Type	Eau-de-vie de coing
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Arômes fruités de coing.
Désignation commerciale	Eau-de-vie de coings
Détails	Eau-de-vie de coing du Valais, stockée pendant 6 à 8 mois dans des cuves en inox
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011

Description

La distillerie Morand est présente dans la région de Martigny (Valais, Suisse) depuis 1889, située dans les vignobles et les vergers, entre les coteaux des Alpes et la vallée du Rhône. Autrefois mondialement connue pour son absinthe, aujourd'hui gérée par la quatrième génération de la famille Morand, la distillerie vend ses produits dans plus de 30 pays. Grâce aux nombreuses heures d'ensoleillement à

Martigny, à la composition du sol et à la proximité avec le Rhône, les fruits sucrés mûrissent dans des conditions optimales; la distillerie les traite ensuite dans des cuves de moût et de distillation, avec une capacité de stockage de 800.000 litres et peut produire jusqu'à six millions de litres par an. Pour la Douce de Coing, uniquement les coings de la vallée du Rhône environnante sont utilisés, qui sont généralement récoltés en septembre, puis transportés très rapidement. Les fruits sont d'abord broyés et transformés en purée, puis fermentés selon un processus qui dure de 10 à 30 jours sous surveillance continue. S’ensuit une distillation très lente et très douce à l'aide d'un alambic chauffé à la vapeur d'eau. Le distillat est ensuite stocké dans des cuves en acier inoxydable pendant environ 6 à 8 mois.