

## AOC Eau-de-vie du Jura Mirabelle

*Notre Domaine exploite aussi quelques vergers dont les fruits sont destinés à la production d'alcool. Les fruits sont donc récoltés à bonne maturité, alors que ceux-ci gorgés de soleil emmagasinent un maximum d'arômes. Ils sont ensuite stockés en fûts, fermentés et distillés sur le Domaine.*

### Variété

100% Mirabelle

### Culture

Verger personnel

### Elaboration

Les délicates étapes de la fermentation, de distillation en alambic de cuivre se déroulent selon des savoir-faire ancestraux. Puis le vieillissement se fait en bonbonne de verre.

La mise en bouteilles se fait bien plus tard de façon manuelle de façon à garder toute la fraîcheur et les arômes du fruit. Nous avons un statut de bouilleur de cru.

### Notes de dégustation

Au nez, le Macvin développe des arômes de type abricot, coing, pomme reinette et aussi mandarine ou orange amère.

En bouche, ce produit gras et soyeux offre un bel équilibre alcool/acidité/sucre. On y retrouve également des arômes tels que la noix, la réglisse.

### Service

Après le repas, il faut déguster cette Mirabelle dans un verre de dégustation où vous aurez fait tourner de la glace pour le givrer.

### Vieillessement

En cave, sa durée de conservation sera de plusieurs décennies (bouteille stockée debout).

La bouteille entamée peut se conserver plusieurs mois.

