



Crémants, Vins
& Grands Crus d'Alsace

EAU DE VIE DE FRAMBOISE

45°

La Framboise est un fruit fragile, aux arômes subtils. En raison de sa faible teneur en sucre elle doit au préalable passer par une phase de macération dans de l'eau-de-vie de raisin.

Après cette macération d'un mois à hauteur de 8kg de fruits frais par litre d'alcool, nous distillons de manière artisanale et traditionnelle dans l'un de nos quatre petits alambics en cuivre. Cette eau-de-vie est ensuite vieillie dans des fûts en inox pendant 2 ans pour garder la fraîcheur du fruit. A l'issue de ces deux ans, nous réduisons à 45° avec l'eau notre propre source des Vosges. Cette eau qui traverse un sous-sol de schiste violet est d'une grande pureté et lui donne une force singulière.

DONNEES ANALYTIQUES

Degré alcool : 45 % Vol.
Contrôle : Extraction de l'alcool par distillation – mesure alcoolique par alcoomètre.

DEGUSTATION

Cette eau-de-vie au parfum caractéristique de la framboise a beaucoup de caractère. Elle se consomme jeune pour conserver la fraîcheur de son parfum délicat.

Le Visuel : Limpide, claire. Aspect lumineux et souple.
L'Olfactif : Parfum caractéristique de la Framboise, fine et plus marquée par le pépin du fruit.
Le Gustatif : Fine, élégante et harmonieuse, son bouquet est généreux, fruité et corsé à la fois. Frais, le goût de fruit rouge reste légèrement acidulé en bouche.
La finale : Longue, très souple, reste les notes de fruits rouges.

Conforme au règlement CE 110/2008 et à la réglementation française

Riquewihr, Janvier 2023



www.dopff-au-moulin.fr

domaine@dopff-au-moulin.fr - Tel. +33 (0)3 89 49 09 69
DOPFF - Au Moulin - 68340 RIQUEWIHR - Alsace - France

SAS au capital de 660 000 € - RCS Colmar - SIREN 915 420 533 - APE 4634Z