



Crémants, Vins
& Grands Crus d'Alsace

EAU DE VIE DE MIRABELLE

45°

Cette eau-de-vie est élaborée à partir de mirabelle, petite prune jaune mouchetée de rose, douce et parfumée au goût de miel.

Après une fermentation naturelle de plusieurs semaines, les noyaux sont ôtés puis les fruits sont distillés de manière artisanale et traditionnelle dans l'un de nos alambics en cuivre. Cette eau-de-vie est ensuite vieillie dans des fûts en inox pour obtenir cette rondeur et cette finesse unique. A l'issue de ce vieillissement, nous réduisons à 45° avec l'eau de 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

Il faut environ 9kg à 10kg pour obtenir un litre d'eau-de-vie à 50° parmi les plus fines et les plus appréciées..

Le Visuel : Limpide, claire. Aspect lumineux et souple.

L'Olfactif : Très parfumée, on retrouve l'âme du fruit mûr.

Le Gustatif : Très raffinée, souple, au gout de miel avec un puissant bouquet de fruit.

La finale : Fraiche et ciselée..

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