

Mirabelle de Lorraine

Eau-de-vie AOP · Domaine Vincent Laroppe

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du producteur.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Domaine Vincent Laroppe — Bruley
CATÉGORIE	Eau-de-vie de Mirabelle de Lorraine AOP
ORIGINE	Lorraine
MATIÈRE PREMIÈRE	Mirabelles de Lorraine
DEGRÉ	45 % vol.
CONTENANCE	70 cl

NOTE DE DÉGUSTATION

Eau-de-vie traditionnelle lorraine élaborée à partir de mirabelles de Lorraine, au fruit pur et éclatant.

Au nez & en bouche

- Mirabelle mûre et fruits jaunes
- Note de noyau
- Touches florales

Finale

- nette et fruitée.

EN UNE PHRASE

Une eau-de-vie **pure et fruitée**, tout en mirabelle mûre et fruits jaunes, avec une finale nette et élégante.

L'ÉLABORATION

- **Terroir lorrain** — distillée au Domaine Vincent Laroppe, à Bruley.
- **Mirabelles de Lorraine** — fruit AOP travaillé en eau-de-vie, garant du fruit pur.

ACCORDS GOURMANDS

Une eau-de-vie de fin de repas, sublime sur les desserts à la mirabelle et le foie gras.

SALÉ

- Foie gras

DESSERTS

- Tarte à la mirabelle
- Madeleines
- Desserts aux fruits
- Chocolat noir

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Tarte à la mirabelle et un verre bien frais, en digestif. L'eau-de-vie prolonge le fruit de la tarte — un accord de terroir 100 % lorrain.

LE SERVICE

- **Température** — servir fraîche entre 8 et 12 °C.
 - **Moment idéal** — en digestif ou en accompagnement de desserts.
-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.