

PEUREUX KIRSCH DE FOUGEROLLES

Terroir

Grâce à sa situation dans une magnifique vallée aux terrains triasiques, Fougerolles est une région de prédilection pour la cerise à kirsch. Ainsi, il est possible de dénombrer environ 40 000 cerisiers constitués en vergers sur la commune. Par ailleurs, Fougerolles bénéficie d'une eau pure, exempte de sels minéraux, exceptionnelle pour le réglage et la qualité des eaux-de-vie.

Vinification et vieillissement

Il s'agit d'une eau-de-vie blanche provenant de la distillation exclusive de jus fermenté de cerises.

Caractéristiques

Le « Kirsch de Fougerolles » présente des caractéristiques fruitées et noyautées nettes et franches. Au niveau visuel, il est limpide et translucide ; cependant, il peut, après plusieurs années de vieillissement, d'une façon naturelle, se colorer légèrement.

Accords mets et vins

Idéal en digestif, ou avec un clafoutis, des beignets, une fondue, un soufflé. Il peut être aussi redécouvert en cocktail (Le K : une dose de Kirsch de Fougerolles, un trait de citron vert, une cuillère de gelée de cerise fondante, le tout servi sur glace).



Producteur

Grandes Distilleries Peureux /
Distillerie Massenez

Catégorie

Spiritueux

Pays / région

France, Vosges

Appellation

Kirsch de Fougerolles (AOC)

Format

700 ml

Degré d'alcool

45 %

Disponible dans ces provinces

- Québec