

Hepp  
ALSACIEN PAR EXCELLENCE



ARTISAN  
DISTILLATEUR  
EAU DE VIE - LIQUEUR  
WHISKY ALSACIEN

# Framboise d'Alsace

EAU-DE-VIE DE FRUIT

Issu d'une famille de bouilleurs de crus Alsaciens, René Hepp installe sa distillerie à Uberach au nord-ouest de Strasbourg. Un terroir, plus proche des contreforts des Vosges que des rives du Rhin, où ce n'est pas la vigne qui s'épanouit. Dans ce Val de Moder ravagé par la guerre de Trente Ans, la nature est depuis longtemps généreuse avec les hommes, en offrant notamment une exceptionnelle diversité de fruits et de plantes dont une partie finissait toujours par être distillée.

C'est désormais avec trois alambics Carl de 400 litres, que Yannick Hepp, à la suite de ses aïeux, élabore des eaux-de-vie de fruit totalement naturelles d'une technicité irréprochable.

Concentrées et précises, elles permettent de retrouver des bons goûts trop oubliés. Sa gamme, artisanale, fait d'essentiels, est totalement contemporaine.



## ÉLABORATION

- Macération de Framboises Sauvages en alcool de vin.
- 100 kg de fruits pour 20 litres d'alcool.
- Distillation en alambic Carl de 400 litres.
- Élevage d'un an en cuve inox.

## NOTE DE DÉGUSTATION

- Robe transparente, limpide qui révèle toute la pureté de cette eau-de-vie.
- Au nez, le parfum fruité et harmonieux de la framboise sauvage se distingue puis vient la finesse et l'élégance de notes florales volatiles. Une émotion subtile, fidèle à la fragilité de son fruit d'origine.
- Bouche suave et élégante aux notes gourmandes de fruits rouges sauvages et de fruits mûrs en marmelade.
- Des arômes de fleurs blanches s'achèvent dans une finale délicate.

## NOTRE AVIS

- À boire à la fin d'un bon repas, pour faciliter la digestion.
- Rafrâchie, dans un verre frappé, afin de l'adoucir.
- Une belle réussite de Yannick Hepp qui séduira par sa précision et sa subtilité ; une nouvelle valeur sûre.

Alcool 45% vol. 70 cl avec étui.

Médaille d'or Mondiale 2019, 2018 et Concours Générale Agricole 2019



Maison Leda

VINS & SPIRITUEUX FRANÇAIS

contact@maisonleda.fr

maison-leda.com