

# Poire Williams

## 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

- Fermentation naturelle de poires Williams.
- 22 à 25 kg de fruits pour un litre d'alcool.
- Elevage d'un an en cuve inox.

### NOTE DE DÉGUSTATION

- Très belle robe cristalline qui nous dévoile les arômes de fruits mûrs caractéristiques de la poire Williams.
- Nez d'une pureté exubérante, d'une belle densité et d'une élégance intense de par ses arômes caractéristiques de Poire Williams très mûre.
- Bouche où l'harmonie est radieuse, complexe, délicate, tout en rondeur. On ressent le granulé typique de la Poire Williams très mûre et juteuse à souhait.
- Une finale impressionnante avec une longueur en bouche persistante.

### NOTRE AVIS

- Un digestif d'exception pour clôturer vos soirées en beauté.
- Cette eau-de-vie se déguste fraîche (8 à 10°C) en guise de digestif.
- Somptueuse lorsqu'elle est mariée avec un sorbet à la poire. Un délice à ne pas manquer.

Alcool 42% vol. 70cl.



*Médaille d'or  
Concours Général Agricole 2022*