

Jean Boyer



LES FINES EAUX-DE-VIE ETTER, La Précision Suisse du Plaisir Gustatif

La Société ETTER, située à Zoug en Suisse, est une entreprise familiale avec une exigence de qualité exceptionnelle. Depuis sa création en 1870, cette exigence domine tous ses faits et gestes. Les variétés des fruits, le sol, le climat, la maturité et le millésime sont déterminants pour la qualité des eaux-de-vie. Un savoir-faire ancestral !

La Poire Williams ... le précieux fruit de la rive droite du Rhône qui longe le Valais.

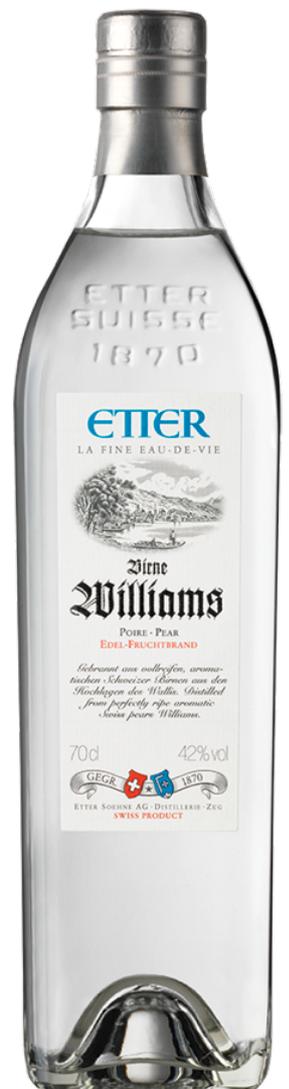
Aujourd'hui, il existe des poiriers Williams Christ un peu partout dans le monde et tous les producteurs peuvent en obtenir de superbes poires de table. Celles du Valais sont les plus propices à la distillation.

Depuis des années, la Maison ETTER s'approvisionne chez les mêmes producteurs qui assurent une excellente qualité de fruits. C'est pour cela que cette fine Eau-de-Vie de Poire Williams développe un arôme explosif incroyablement racé et frais.

Pendant la récolte, tous les jours, immédiatement après la cueillette, les fruits sont acheminés depuis le Valais jusqu'à Zoug. Quand les poires sont mises en fermentation, elles sont encore gorgées de jus, d'arômes et de sucre. Après 8 à 10 semaines de fermentation à température contrôlée, la distillation peut commencer. Grâce à sa longue expérience et sa sensibilité, la Maison ETTER n'extrait que le cœur du distillat. Il repose ensuite durant plusieurs mois, jusqu'à ce que les différents arômes soient harmonieusement liés.

Poire Williams ETTER 42%vol.

Origine des fruits	rive droite du Rhône qui longe le Valais / Suisse
Quantité	11 kg de Piores Williams mûres à point pour 70 cl
Maturation	6 à 12 mois, en cuves inox
Couleur	translucide, cristalline, pure
Bouquet	riche en arôme, doux, rafraîchissant et fruité
Saveur	des poires à croquer dedans, pleines de jus et de saveurs. très aromatique, typique et équilibrée, avec une longueur extraordinairement fruitée,
Dégustation	un digestif idéal qui, par son élégance et son incroyable harmonie gustative, complète à merveille un repas raffiné. Vous pouvez également la déguster à l'apéritif.



JEAN BOYER

Pour commander : commandes@jeanboyer.com
Pour toute information : 05 58 42 10 10 ou mail@jeanboyer.com