

# 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 Vieille Prune ... la bombe aux fruits fascinante

Les prunes de variété Lohr sont délicieusement sucrées. Elles se prêtent à merveille à la distillation, d'autant plus qu'elles tombent d'elles-mêmes de l'arbre quand elles sont arrivées à pleine maturité. Triées à la main pour ne garder que les plus belles, elles fermentent ensuite sans aucun ajout, ce qui permet une pure transformation naturelle du sucre en alcool.

Après la lente distillation, on rajoute à ce distillat de prunes une liqueur de sucre, obligatoire en Suisse pour obtenir la dénomination "Vieille Prune". La fine Eau-de-Vie de Prune est finalement stockée, pour partie dans des bonbonnes de verre de 50 litres et pour partie dans des fûts de chêne de 225 litres. Environ quatre ans de vieillissement permettent d'obtenir une harmonie parfaite des arômes fruités, floraux et épicés.

### Vieille Prune ETTER 41% vol.

---

Origine des fruits	Prune Lohr Suisse
Quantité	8 kg de prunes Lohr pour 70 cl
Maturation	de 3 à 5 ans en barrique chêne de 225L et dans des bonbonnes verre de 50L
Couleur	brun doré
Bouquet	élégant, riche en arôme, délicatement fruité
Saveur	fruitée et harmonieuse, avec de fines notes boisées et vanillées, délicat au palais avec une note d'amande
Dégustation	grande élégance et incroyable harmonie gustative, idéal en digestif, il complète à merveille un repas raffiné ou se déguste seul autour d'un bon feu de cheminée. Dégustez cette fine Eau-de-Vie de Vieille Prune également avec une tarte de prunes fraîches agrémentée d'amandes effilées et de cannelle, servie tiède



**JEAN BOYER**

Pour commander : [commandes@jeanboyer.com](mailto:commandes@jeanboyer.com)  
Pour toute information : 05 58 42 10 10 ou [mail@jeanboyer.com](mailto:mail@jeanboyer.com)