Wijnfiche

Brana - Framboise - 45% - 70 cl
EAU-DE-VIE —

Domaine

Dom. Brana

La famille Brana a commencé en 1897 avec une activité de négoce de vin, il y a aujourd'hui quatre générations. Elle est située dans le Pays basque français, autour d'Irouléguy et de Saint-Jean-Pied-de-Port. Plus tard, au XXe siècle, ils ont créé un domaine viticole, puis une distillerie a été ajoutée en 1974. Ils produisent à la fois du vin et des spiritueux, ce qui est assez typique des petites maisons artisanales de la région.
Leurs vins proviennent principalement de l'appellation Irouléguy, l'une des plus petites appellations viticoles de France. La production est fortement axée sur le terroir ainsi que sur une agriculture durable et biologique. Leurs spiritueux comptent aujourd'hui parmi les meilleurs produits dans ce domaine en France. Le domaine s'étend sur 23 hectares, dont 16 hectares de vignes.

Vinification

L'un des secrets réside dans la macération et le choix de l'alcool qui sera utilisé pour faire macérer les framboises d'une rigoureuse fraîcheur. Cette macération est périodiquement observée et homogénéisée jusqu'au moment propice à la distillation. Une macération trop longue ou au contraire trop courte est préjudiciable à la qualité recherchée. Puis la distillation intervient à l'aide d'alambics en cuivre rouge sous la main de la patiente distillatrice, Martine Brana. L'eau de vie de framboise est stockée en cuves d'acier inoxydable. L'évolution des esters est périodiquement observée jusqu'au moment de maturité optimum pour effectuer la mise en bouteilles.

Dégustation

Puissant de framboises bien mûres. Fraîche et intense aux arômes de coulis de framboises. Très longue et élégante finale.

Caractéristiques

Type: Apero & Digestief

Stocker (années): > 10

Servir à: 5-6 °C

