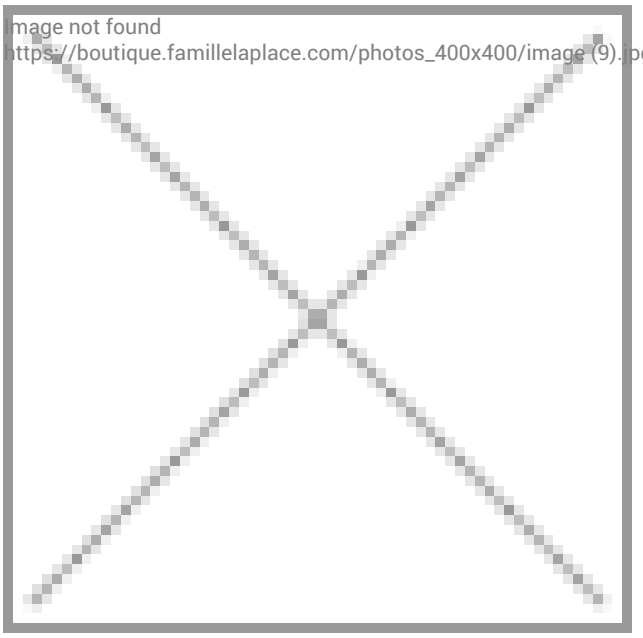
DISTILLERIE NAUD



Accords mets et vins

Détails

Domaine : Distillerie Famille Naud
Degrès : 40 %
Contenance : 0,70 L

Caractéristiques

Dégustation

Robe : Or ambré
Nez : Riche en arômes de vanille, banane et noix de coco. Notes de vieux rhum et de bois.
Bouche : Suave, sucrée et fruitée (orange, vanille, fève de cacao). Elle nous invite à une douce rêverie tropicale.

HISTOIRE DU DOMAINE

L'histoire de la distillerie de l'île des Pinthiers, à Pons en Charente, est aujourd'hui la signature de la famille NAUD, producteur de la marque éponyme et traduisant ses intentions : « Noble and Unusual Distillery ». Construit au XIXe siècle dans la région de Cognac, l'ancien moulin à grains des Pinthiers, s'est transformé en distillerie familiale en 1923. Durant des décennies, Emile Perrier y élaborait méticuleusement des liqueurs originales qui jouirent d'une belle renommée. Elle s'appelait alors, la distillerie Perrier. Dans les années 80, Jean Michel Naud en hérite et la redécouvre. Blotti sur une toute petite île, le vieux bâtiment en pierre calcaire, bordé de tilleuls et de saules, est entouré par deux bras de la Seugne. À l'intérieur, cinq alambics traditionnels charentais de 2 500 litres, étonnamment préservés, entament une seconde vie. Leur petite dimension contribue à l'élaboration de lots uniques. La Famille Naud – Maîtres distillateurs depuis 1923 - propose de partager sa passion pour l'Art de la Distillation en vous révélant leurs vieux trésors cachés, leurs innovations détonantes, contemporaines au travers d'une gamme complète à la qualité et au packaging soignés.