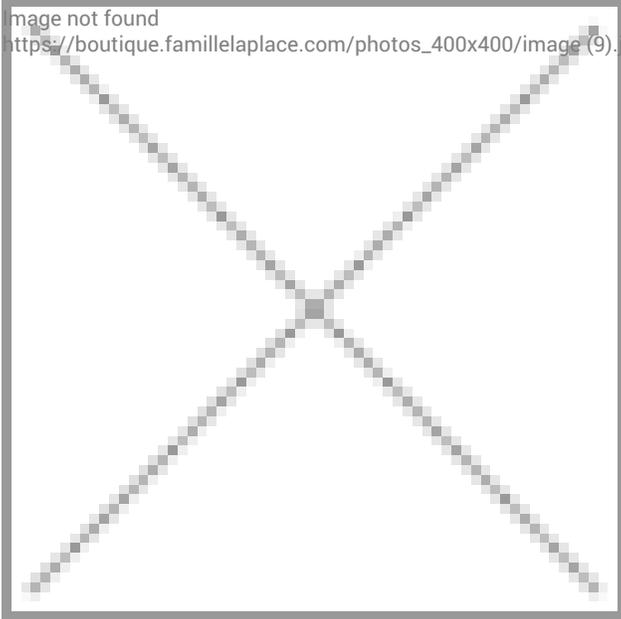


# DISTILLERIE COMBIER

image not found  
[https://boutique.famillelaplace.com/photos\\_400x400/image\(9\).jpg](https://boutique.famillelaplace.com/photos_400x400/image(9).jpg)



## Accords mets et vins

Pur servi frappé, en cocktail (White Lady, Corpse reviver ) ou en cuisine (Chocolat, flambage, canard à l'orange, sorbet )..

## Détails

**Domaine** : Distillerie Combiér  
**Degrès** : 40 %  
**Contenance** : 0,70 L  
**Région** : Val de Loire  
**Types** : Liqueur  
**Packaging** : carton de 6  
**Nom du Vigneron** : Franck Choisne

## Caractéristiques

**Elevage** : Distillation - Taux de sucre : 270 g/L

## Dégustation

**Robe** : À l'oeil scintillant et cristallin au joli gras fluide et léger  
**Nez** : L'Original Combiér concentre au nez toute la richesse de la fleur d'oranger  
**Bouche** : En bouche, il allie la fraîcheur du zeste d'orange amère à la rondeur de l'orange douce  
**Finale** : Une finale gourmande d'une longueur mémorable

## HISTOIRE DU DOMAINE

La Distillerie Combiér est l'une des plus anciennes distilleries du Val de Loire. Fondée en 1834, elle est toujours en activité au coeur même de la ville de Saumur. Elle bénéficie d'une position idéale au centre du Jardin de la France pour s'approvisionner localement en fruits, fleurs et plantes aromatiques, et profite de l'arrivée des fruits et épices exotiques acheminés du port de Nantes par bateau sur la Loire. La Distillerie Combiér cultive un savoir-faire unique, qui s'appuie depuis 1834 sur le travail et la vision de son fondateur, Jean-Baptiste Combiér. Cette véritable institution de Saumur a su, au fil des années, s'imposer dans le patrimoine français. Les recettes signatures de liqueurs, sirops et spiritueux subliment les arômes de fruits et de plantes méticuleusement sélectionnés. La distillerie utilise toujours les mêmes alambics du XIXe siècle aux longs cols de cygne, installés dans la célèbre salle des alambics dont la structure métallique a été dessinée par les ingénieurs de Gustave Eiffel. Avec des contenances entre 3.5 et 10 hectolitres, les alambics permettent de distiller des esprits uniques et sur mesures, une succession de "Small Batch" !

