



Spécialités

Cognac aux Amandes

Pendant 10 ans enfoui dans un coin de tête...

Certains ont rêvé d'Eldorado, d'autres encore d'îles paradisiaques, Philippe Cuhe a rêvé d'une osmose parfaite...

Loin de lui l'idée de faire un Amaretto au cognac, il voulait de la subtilité et de la longueur, de la sublimité.

Avec des ingrédients naturels de choix, il ne voulait que faire ressortir le goût raisineux d'un superbe cognac VS du Marquis de la Behinne avec tout ce que l'amande lui apporte !



Poire Cognac

Bien que l'ayant déjà préparé il y a 15 ans, nous avons appris à écouter les personnes qui viennent déguster nos produits et nous nous sommes tournés vers les plus nobles distillations qu'il soit : Poire William d'Alsace de Gilbert Miclo, Cognac VS du Marquis de la Behinne et Cognac de Jarnac-Champagne.

Adouci de sucre, juste ce qu'il faut pour faire ressortir le goût de la Poire !

William et assez de teneur en alcool pour ne pas décevoir les puristes.



Prunelle à l'Armagnac

La base de cette association heureuse est notre liqueur de prunelle à 40°.

La prunelle étant un fruit très acide, nous masquons cette acidité par un léger ajout de sucre pour atteindre un bon équilibre.

Le Défi en fait, était de l'associer à de l'Armagnac le plus rustre, campagnard et caractériel des alcools secs français tout en diminuant le pourcentage de sucre. Pour cela, 8 mois en fût de chêne ont dû être nécessaires pour créer l'harmonie des saveurs ... une réussite qui séduit de nombreuses papilles !



Marc de Champagne Grand Cru

Nous sommes les seuls à en proposer à la vente en Belgique. Ce Marc est issu de la distillation des résidus de fermentation des Champagnes Grands Crus situés en Côtes des Blancs portant essentiellement sur le Chardonnay. Complexité à la dégustation aux notes de cacao, tabac, réglisse.

On a rarement vu ce type de produit !



Pur Malt

Ce Scotch Whisky distillé dans les Highlands est une pure Merveille.

Ingrédient de choix dans nos assemblages, il est devenu un incontournable dans notre clientèle de connaisseurs.

Rares sont ceux qui ont pu goûter un Whisky au sortir d'un alambic.

Sa rondeur, sa finesse, sa puissance et sa pureté vous prouveront que ce n'est pas le degré d'alcool qui fait l'agressivité du Whisky (souvent trop présente dans certains) .

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, ce n'est ni un « tord-boyaux » ni un « brûle-papilles » mais bien un produit d'exception !

