



Coing Quitte

Nos Valeurs

Coing Quitte



Des fruits à pleine maturité issus des meilleurs terroirs
Car nos eaux-de-vie sont élaborées exclusivement à partir de purs fruits.

Nos arboriculteurs sont de véritables partenaires de long terme

Nous veillons à une propreté scrupuleuse lors de la préparation des fruits

Le secret de la pureté exceptionnelle de nos eaux-de-vie.

Nos moûts fermentent naturellement, sans aucun ajout
Sans aucun adjuvant de fermentation ni aucun produit chimique.

Une distillation lente et délicate selon la tradition tyrolienne de double distillation

Laisser le temps au temps : un vieillissement prolongé pour des eaux-de-vie épanouies

Pour développer cette harmonie parfaite entre le fruit et l'alcool qui les caractérisent.

Puissance et douceur en parfaite harmonie

Longuement vieillie, nos eaux-de vie sont d'une grande douceur malgré leur degré d'alcool élevé.

Des eaux de vie 100 % pur fruit et 100 % naturelles
Cela se perçoit dès la première gorgée !

Vénéralisé par de nombreux peuples et cultures comme symbole de l'amour et de la fécondité, le coing était déjà présent en Grèce avant la guerre de Troie.

Tirant son nom du latin cydonia, « pomme de Cydon » (Crète), le coing est réputé pour stimuler les sens. Son usage thérapeutique contre les problèmes de santé et autres souffrances physiques reste prisé jusqu'à nos jours.

Généralement, la chair du coing est trop dure et trop acide pour être mangée crue. Transformé, par exemple en gelée, en compote ou en eau-de-vie, le coing devient cependant une véritable délicatesse. Notre coing Ronda est originaire de Haute-Autriche. En forme de poire et recouvert d'un fin duvet feutré, il devient jaune doré à pleine maturité. Sa chair se caractérise par des arômes intenses de fruits exotiques.

Triés manuellement après récolte et lavés, les coings parfaitement propres et mûrs sont mis à macérer. Le moût de fruit fermenté, 100 % naturel et sans aucun additif, est ensuite distillé à deux reprises avec le plus grand soin. Le précieux cœur de chauffe vieillit pendant minimum neuf ans en bonbonne de verre pour atteindre sa pleine maturité. Le résultat est à la hauteur des soins apportés : une eau-de-vie de coing merveilleusement équilibrée avec une diversité d'arômes exceptionnelle.

Nous vous souhaitons une excellente dégustation !
Vous trouverez plus d'informations sur www.rochelt.com

