LIQUEUR DE PRUNELLE PATXARAN

Ambré · France / Sud-Ouest

Producteur : EGIAZKI
SAQ (CCNP) : 15328789
Couleur : Ambré
Format : 750ml
Prix : 43.75 $

Appellation : Vin de France
Type de produit : Spiritueux
Pays : France
Région : Sud-Ouest
Nom du propriétaire : Camille et Benjamin Fourt Arteaga
Lieu : D'une géologie composée principalement de sols argilo-calcaires et schisteux, offrant un terroir propice à la culture des prunelles sauvages.

Élaboration : Les prunelles sauvages et l'anis sont macérés dans des cuves en inox pendant une période variant entre 5 et 10 mois. Le processus de macération se fait sans ajout d'arômes artificiels ni de colorants, garantissant une liqueur 100% naturelle. La couleur du Patxaran traditionnellement pourpre se trouve ici plus vive et rouge grâce à la variété spécifique de prunelles sélectionnées.
Élevage : La liqueur obtenue n'est pas filtrée et l'embouteillage, le bouchonnage et l'étiquetage sont réalisés de manière artisanale.

Aspect gustatif : En bouche, des notes de fruits compotés, de prunelles sauvages et d'anis sont rehaussés par la puissance et la chaleur de l'alcool parfaitement intégrées.
Aspect olfactif : De fort caractère au premier abord, notre Patxaran s'adoucit sur un nez délicatement anisé et épicé.

Accords : Desserts aux chocolat ou fromages tel le Roquefort

La distillerie :

Incontournable dans tout séjour au Pays Basque, qu'est-ce que le Patxaran?
Le Patxaran est originaire de Navarre dans le Pays Basque Sud. Il doit son nom au terme basque « Basarana » qui signifie prune sauvage (« basa » sauvage, « arana » prune). À l'origine, cette liqueur était consommée dans le cadre familial où chaque maison avait sa propre recette. Aujourd'hui la consommation de "Patx"

s’est largement démocratisée puisqu'elle est devenue une tradition aux quatre coins du Pays Basque.
Pour faire perdurer cet héritage, nous avons souhaité donner un nouveau souffle à ce classique basque en créant notre propre recette de patxaran. Grâce à la fabrication d'une anisette maison, ils obtiennent un résultat moins sucré et anisé pour révéler tous les parfums de la prunelle. Ce processus artisanal permet une maîtrise complète des saveurs et de sa robe. La variété de prunelles récoltées permet de différencier un cru Egiazki au premier coup d'oeil, car sa robe tend sur les rouges/rosés contrairement aux patxarans traditionnellement pourpres.
De fort caractère au premier abord, notre Patxaran s’adoucit sur un nez délicatement anisé et épicé. En bouche, des notes de fruits compotés sont rehaussées par la puissance et la chaleur de l’alcool parfaitement intégrées.
Comment fait-on l'Egiazki Patxaran ?
L'anisette est mélangée avec les prunelles dans des cuves en inox. L'ensemble sera ensuite macéré entre 5 et 10 mois suivant l'avancement de la macération. Si le goût est respecté, nos créations sont toujours uniques. Le Patxaran Egiazki ne contient pas d'arômes artificiels ni de colorants, son aspect et ses saveurs sont garantis 100% naturels. L'embouteillage, le bouchonnage et l'étiquetage se font également de manière artisanale.
Avec une bonne longueur en bouche, le Patxaran se déguste traditionnellement en digestif bien frais. Nous vous recommandons de placer votre bouteille au réfrigérateur ou de le boire avec un seul glaçon pour ne pas altérer les parfums. Plus original, le Patxaran Egiazki accompagnera aussi à merveille des rhums ou des gins comme l'Arana à la prunelle.