



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

Type de produit : Spiritueux
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 liqueur obtenue n'est pas filtrée et l'embouteillage, le bouchonnage, et l'étiquetage sont réalisés de manière artisanale.

Aspect gustatif : Notes de fruits compotés sont rehaussés par la puissance et la chaleur de l'alcool parfaitement intégrées.

Aspect olfactif : Nez délicatement anisé et épicé.

Accords : Desserts aux chocolat ou fromages tel le Roquefort

La distillerie :

Un Patxaran artisanal 100% basque, élaboré à partir de la macération de prunelles sauvages dans de l'alcool anisé, également connu sous le nom d'anisette. Ce digestif incontournable du Pays Basque est revisité par la Maison Egiazki.

Cette liqueur profondément ancrée dans les traditions familiales du Pays Basque. Originaire de Navarre, cette liqueur est fabriquée depuis des siècles en macérant des prunelles sauvages dans de l'alcool anisé. Chaque maison de la région a sa propre recette, perpétuant ainsi un savoir-faire ancestral.

Reconnue pour son engagement à produire des liqueurs artisanales de haute qualité, la Maison Egiazki utilise des ingrédients locaux pour maîtriser parfaitement les saveurs et offrir un Patxaran de caractère. Moins sucré et moins anisé, leur Patxaran met en avant les parfums authentiques de la prunelle, tout en conservant une belle longueur en bouche.