

Wijnfiche  
**Brana - Framboise - 45% - 70 cl**  
**EAU-DE-VIE —**

### **Domaine**

#### **Dom. Brana**

De familie Brana is in 1897 begonnen met een wijnhandel, enige tijd later met een wijndomein en in 1974 is er een destilleerderij bijgekomen. Gelegen in het Baskenland. Zij maken zowel wijn als destillaten. Hun destillaten behoren inmiddels tot het beste wat er op dit gebied in Frankrijk te vinden is. Het domein is inmiddels 23 ha groot.

### **Vinification**

L'un des secrets réside dans la macération et le choix de l'alcool qui sera utilisé pour faire macérer les framboises d'une rigoureuse fraîcheur. Cette macération est périodiquement observée et homogénéisée jusqu'au moment propice à la distillation. Une macération trop longue ou au contraire trop courte est préjudiciable à la qualité recherchée. Puis la distillation intervient à l'aide d'alambics en cuivre rouge sous la main de la patiente distillatrice, Martine Brana. L'eau de vie de framboise est stockée en cuves d'acier inoxydable. L'évolution des esters est périodiquement observée jusqu'au moment de maturité optimum pour effectuer la mise en bouteilles.

### **Dégustation**

Puissant de framboises bien mûres. Fraîche et intense aux arômes de coulis de framboises. Très longue et élégante finale.

### **Caractéristiques**

Type: Apero & Digestief

Stocker (années): > 10

Servir à: 5-6°C

