



PROPRIETARIO: RENÉ DE MISCAULT  
 IN ATTIVITA' DAL: 1985  
 SITO WEB: WWW.MUSEE-EAUX-DE-VIE.COM



## IL GENEPI CHE NON TI ASPETTI



*Genepi è il nome comune di diverse specie di piante aromatiche del genere Artemisia che crescono sulle Alpi Occidentali (Artemisia umbelliformis, Artemisia genipi o Artemisia glacialis); da alcune si ricava per infusione e distillazione il liquore che porta lo stesso nome. Questo liquore è legato alla assenzio in quanto le erbe che lo compongono sono del genere Artemisia. Come molti liquori a base di erbe, in particolare quelli utilizzati come digestivi, il sapore di Génépi è piacevole al palato. E' meno dolce rispetto a molti digestivi e il suo sapore ricorda la camomilla o il partenio. Il suo colore originale tende alla tinta oro pallido.*

### **LIQUEUR DE GENEPI**

cod. MIGE  
 6 x 50 cl x 40%



PROPRIETARIO: RENÉ DE MISCAULT  
 IN ATTIVITA' DAL: 1985  
 SITO WEB: [WWW.MUSEE-EAUX-DE-VIE.COM](http://WWW.MUSEE-EAUX-DE-VIE.COM)



## UNA WILLIAM IN BOTTIGLIA

*Questo distillato è chiamato così perché imprigiona al suo interno una delle migliori varietà di pere al mondo, la qualità Williams. E' proprio questo particolare che dà origine ad un eau-de-vie affascinante.*

*Quando il frutto è ben formato, ma ancora abbastanza piccolo da passare attraverso il collo, viene inserito all'interno della caraffa. Successivamente si inserisce il distillato.*

*Il frutto cresce all'interno della caraffa, assorbendo il distillato al suo interno rendendo la pera dolce e alcolica.*

*Da consumare fresco.*



**Eau de Vie de Poire Williams  
 Grande Reserve  
 cod. MIPP  
 6 x 70 cl x 40%**



PROPRIETARIO: RENÉ DE MISCAULT  
 IN ATTIVITA' DAL: 1985  
 SITO WEB: WWW.MUSEE-EAUX-DE-VIE.COM



## LIQUORI CHE LASCIANO IL SEGNO!

La distilleria è stata fondata nel 1859. Paul Devoille ha dato una spinta reale all'inizio del secolo, ed è per questo che ancora oggi la distilleria porta il suo nome. Paul Devoille fu anche sindaco della città di Fougerolles per diversi anni. Negli anni 1925-1930, Paul Devoille lasciò la sua distilleria a suo figlio Raymond Gouttefroy. Quest'ultimo si guadagnò il diritto di distillare pere William in Francia nei primi anni '60 (la distillazione di pere William era vietata in Francia prima di quegli anni). Poi, Raymond Gouttefroy diede l'azienda a sua figlia e al genero, Babeth e Jacques Veillet, che la guidarono con passione fino al 1985. Nel 1985, la distilleria è stata ceduta a René Miscault, che ampliò la gamma di prodotti e aprì al pubblico la distilleria Paul Devoille!

I liquori di René de Miscault sono molto popolari tra gli intenditori. Essi combinano dolcezza e intensità aromatica di frutta; poco dolci, si bevono come digestivi oppure in un cocktail, un aperitivo per esempio! La gamma di sapori è vasta, ci sono liquori ai gusti più tradizionali (lampone, prugna ...), ai frutti di montagna (mele, pino, castagno ...) oppure con un pizzico di note esotiche (zenzero, cioccolato, spezie ...) tutto per viziare i gusti più difficili!



Liquore di Papavero  
 cod. MICO  
 6 x 50 cl x 18%



Fiore di Sambuco  
 cod. MIFL  
 6 x 50 cl x 18%



Crema di pera  
 William  
 e Cognac  
 cod. MIPO  
 6 x 50 cl x 18%



Crema di Bergamotto  
 cod. MIBE  
 6 x 50 cl x 18%



Liquore di Pan  
 Pepato  
 cod. MIEP  
 6 x 50 cl x 18%



Crema di Mirabelle  
 alla vaniglia  
 cod. MIMI  
 6 x 50 cl x 18%



Liquore allo Zenzero  
 cod. MIGI  
 6 x 50 cl x 18%



Liquore di Castagna  
 cod. MICH  
 6 x 50 cl x 18%