

Vieille Prune de Souillac  
Distillerie Louis Roque  
70cl - 42° Vol



Fiche technique créé le 17/08/2022

### Dénomination et descriptif du produit

Vieille Prune de Souillac  
Distillerie Louis Roque

Spiritueux 42° Vol de 70cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération.

### Conservation et Stockage

Stocker idéalement autour de 10°C,  
au sec, à l'abri de la lumière et des  
courants d'air.

Pour une longue conservation  
l'essentiel étant de respecter : une  
température basse et constante  
(autour de 10°C), une hygrométrie  
élevée (taux d'humidité).

### Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

#### Liste des ingrédients :

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **AUCUN**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

### Le + Produits

a Vieille Prune de Souillac est une eau de vie vieillie en fûts de chêne. Cette méthode de fabrication, qui donne une eau de vie ambrée, est une tradition de notre région. La « Prune » est réputée pour ses vertus digestives. Sa bouche ronde, charnue, est très parfumée. Une expression de douceur mais avec beaucoup de corps.

La Vieille Eau de Vie de Prune de Souillac est la fabrication d'une distillerie artisanale.

### Conseils d'utilisations

Elle est dotée d'une belle robe jaune aux reflets ambrés.

En bouche, elle est ronde, charnue, très parfumée de fruits et de soleil avec beaucoup de corps. Une impression de croquer dans la prune.

Servi entre 6 et 8°C ou entre 16 et 18°C, elle se déguste en tant que digestif ou avec un dessert glacé ou chocolaté.

EAN

**Comptoir de la Gastronomie**  
Épicerie Fine et Restaurant  
34 rue Montmartre 75001 Paris  
01.42.33.31.32