

---

# LIQUEUR AMBROSIA

---

La liqueur ambrosia met en avant la Provence avec une infusion vapeur de 32 botaniques soigneusement sélectionnées. Chaque plante, fruits et fleurs est préparée de manière indépendante afin d'extraire le meilleur de leurs arômes durant la distillation. L'intégralité de notre bouteille est distillée à la Distillerie du Rhône

Ensuite, nous procédons à une macération de quelques jours, un mélange de fruits rouges qui apporte une note fruitée, gourmande et une belle robe.

Le choix d'un faible taux de sucre permet de préserver l'expression des saveurs et d'offrir une sensation de rondeur en bouche.

## Notre philosophie :

- **Le circuit court** : nous allons à la rencontre des producteurs et cueilleurs de plantes sauvages.
- **L'agriculture biologique** : toutes les botaniques sont labellisées BIO.
- **Le savoir-faire** : une méthode alliant modernité et authenticité pour extraire le meilleur de chaque ingrédient. Chaque étape est réalisée à la main.
- **Gastronomique** : il est primordial de s'inscrire dans la qualité locale pour représenter au mieux la région, présenter une cuvée haut de gamme élaborée dans un alambic qui optimise la qualité des saveurs.
- **Responsable** : nous avons conçu une installation qui permet de limiter au maximum les dépenses en énergie et en eau grâce à un circuit fermé.

## FICHE TECHNIQUE : LIQUEUR AMBROSIA

<b>Mode de distillation</b>	<b>Lente</b> : 9 heures <b>Infusion vapeur</b> : les botaniques sont situées après une petite colonne dans des paniers en inox au point culminant de l'alambic. La vapeur d'alcool entre en contact avec les botaniques pour se gorger de saveurs avant d'être condensée.
<b>Moût</b>	<b>Composé d'alcool de blé tendre français et d'eau</b>
<b>32 Botaniques</b>	<b>La provenance des plantes</b> : cueillettes sauvages et production de France. Les botaniques présentent rendent la diversité des saveurs provençales.
<b>Préparations des plantes</b>	<b>Préparation à la main</b> : Chaque botanique a son propre traitement : pilonner, couper, briser, broyer... Pour extraire un maximum de saveurs avant la distillation.
<b>Macération</b>	<b>Mélange de fruit rouges</b> infuser pendant quelques jours pour une prise de couleur et un léger parfum.
<b>Réductions</b>	<b>Ajout de sucre</b> d'origine France à 110 g/L. <b>Distillation de l'eau</b> , dans le même alambic, pour la réduction à la main, près d'une cinquantaine d'étapes pour ne pas brusquer les arômes, réduire les sensations alcoolique et privilégier la longueur aromatique.
<b>Degré alcoolique</b>	<b>42 %</b> pour un équilibre des saveurs, de la douceur et une très bonne longueur en bouche.
<b>Dégustation</b>	<b>Robe</b> : Rosé intense, la liqueur est coloré grâce à une macération de fruit rouge. <b>Nez</b> : Les saveurs aromatiques des herbes de Provence sont dominantes, beaucoup de gourmandises, notamment par la bergamote, le basilic... On retrouve les notes fruitées et fraîches apportées par la macération de fruits rouges. <b>Bouche</b> : Une attaque délicate et généreuse, qui reprend les saveurs du nez. Avec gourmandise, intensité et en plus la signature Mamette avec des notes pâtisseries. Le milieu de bouche est intensément structuré pour une explosion aromatique. La finale est longue et riche.