

NOYAU DE POISSY BLANC 50CL 40°C

Il exprime un parfum et une saveur d'amande frangipane et de fleur d'oranger, puissants, très élégants et subtilement épicés.



Référence : 598523

Prix : 23.60 €

Descriptif :

NOYAU DE POISSY BLANC 50CL 40°C

On relate qu'en 1698, une aubergiste, Madame SUZANNE, proposait le Noyau de Poissy à ses clients, une liqueur à base de noyaux de fruits fabriquée à POISSY qui était servie dans les auberges. En 1846, on dénombrait une vingtaine de distillateurs à Poissy. L'un d'entre eux, Alfred **CHAUMONT** puis ses petits-fils Gaston et Edmond, fabriquent différents « sirops » dont le plus connu est la Ludivine qu'il déclare en 1892, « liqueur de l'Abbaye de Poissy ». A ce jour, il reste une distillerie située rue du Général de Gaulle (depuis 1800) qui demeure la véritable distillerie du Noyau de Poissy.

L'élaboration de la liqueur du Noyau de POISSY est à base d'amandons de noyaux d'abricots, macérés ou distillés dans un alcool surfin, en présence, selon les recettes, de fine eau de vie de vin, enrichies de plantes et subtilement aromatisées.

Il est historiquement élaboré avec des amandes de noyau d'abricot, qui autrefois provenaient des verges des rives de la Seine.

notes de dégustation :

Le Noyau de Poissy Sceau de Saint Louis blanc est confectionné à partir d'amandons de noyaux d'abricots distillés. Il exprime un parfum et une saveur d'amande frangipane et de fleur d'oranger, puissants, très élégants et subtilement épicés.

Origine : Il se savoure de préférence bien frais, sur glace, ou carrément frappé après avoir séjourné quelques heures au congélateur.

Il parfume à merveille les pâtisseries et les crèmes pâtisseries, ainsi que les entremets glacés, auxquels son parfum évoquant la frangipane se marie délicieusement.

[Lien vers la fiche du produit](#)