



La Poire Williams

La **Liqueur de Poire William** est le fruit de l'expérience de liquoriste et de distillateur de Gabriel Boudier qui sait allier les deux procédés : macération et distillation.

Une partie des Poires William est distillée afin d'obtenir les arômes les plus volatiles de la Poire William, l'autre partie des Poires William, après avoir été coupées en deux et après avoir retiré les bois et les pépins, macèrent pendant 5 semaines dans l'alcool afin d'extraire les parties grasses (pectines), la partie naturelle des Poires William, et tous les arômes lourds qui ne passent pas à la distillation.

Puis nous procédons à l'assemblage de la distillation au produit de la macération suivi d'un sucrage pour donner cette liqueur fabuleuse.

Degrés d'alcool

30% Vol.

Centilisation

70cl

[www://boudier.com](http://www.boudier.com)

GB