

# LIQUEUR DE POMME VERTE, MANZANA 75 CL

EGIAZKI



## Spiritueux & Co Liqueur France

La manzana, manzanita ou manzana verde est une spécialité basque espagnole, et tire son nom du fruit dont elle est issue : La pomme verte. Vous reconnaitrez en elle cette délicieuse explosion de fraîcheur et ses parfums harmonieusement équilibrés. La manzana se veut l'association parfaite de la douceur et de la pomme acidulée.

Recette traditionnelle de la manzana basque, On retrouve dans la manzana EGIAZKI une explosion de Fraicheur, parfaitement dosée et harmonieusement équilibrée, les parfums et la fraîcheur de la pomme verte se combinent pour un apéritif/digestif unique. Contrairement à ses concurrents, elle est moins sucrée, de ce fait on ne ressent pas en arrière bouche ce goût si désagréable de "punaise écrasée".

## Accords mets et vins

La manzana est servie traditionnellement pure en digestif. Mais certains l'accompagnent de boissons rafraîchissantes comme les jus de fruits ou soda, ou bien même dans de nombreux cocktails. Elle peut s'utiliser dans les sauces, les confitures, pour parfumer les pâtisseries, dans les salades de fruits à base de pomme, pour parfumer les biscuits, les chocolats (à la liqueur), pour parfumer riz et semoules sucrés, ou dans les soufflés, pour accompagner les fruits de mer.

## Détails

**Domaine** : Egiazki  
**Millesime** : 2018  
**Degrès** : 15 %  
**Viticulture** : Raisonnée  
**Contenance** : 0,75 L  
**Région** : Pays Basque  
**Types** : Liqueur  
**Packaging** : carton de 6

## Caractéristiques

**Terroir** : Pays Basque  
**Vinification** : Distillation  
**Elevage** : Fûts en inox

## Dégustation

**Robe** : Clair

**Nez** : Discret, pommes vertes acidulées

**Bouche** : Etonnante avec de la mâche, fruit croquant, pomme/poire, texture grasse enveloppante

**Température de service** : 5°

## HISTOIRE DU DOMAINE

En 2013 Camille et Benjamin Fourt Arteaga, jeunes jumeaux originaires de Saint Pée sur Nivelle au Pays Basque, élaborèrent l'un des premiers Patxarans du Pays Basque Nord. La quasi-totalité des Patxarans étant produits en Pays Basque Sud, notamment en Navarre. St Pée étant aux portes de la Navarre, elle dispose d'une forte influence Navarraise. À ce jour il n'y a que deux producteurs cotés français. Issus de formations agricoles et agroalimentaires (BTS et Ecole d'Ingénieurs) et étant très attaché à leurs culture, ils eurent pour objectif de travailler un produit du terroir basque. Leur choix s'orienta vers la culture de fruits pour les transformer en liqueurs. En 2014, EGI AZKI est né et il fallut plus d'un an pour trouver les recettes parfaites. Les deux passionnés plantent 4ha de prunelliers sur les hauteurs de leur village et en décembre 2015 le Patxaran EGI AZKI est commercialisé pour la première fois, ils deviennent alors les plus gros producteurs artisanaux d'Iparralde (Pays Basque Nord). Pour se faire fin 2018 ils planteront en plus des prunelliers, des pommiers, cerisiers, poiriers, cassissiers, feijoas, et plantes aromatiques. En juin 2018 le Patxaran EGI AZKI a remporté une distinction historique au concours Epicure du monde des Epicerie Fines. Il s'agit de la médaille d'or catégorie boissons alcoolisées. C'est une grande première pour un Patxaran. Ils sont désormais les spécialistes de la liqueur basque. EGI AZKI a fait le choix de n'utiliser que des ingrédients locaux, de préférence BIO, les liqueurs sont toutes mélangés, mises en cuve, embouteillées, étiquetées, bouchonnées à la main. Elles ne sont pas filtrées, c'est donc la liqueur naturelle qui est apparente.



[https://boutique.mauperier.com/photos\\_300x100/LOGO MAUPERIER.jpg](https://boutique.mauperier.com/photos_300x100/LOGO MAUPERIER.jpg)