



Distilleries et Domaines de Provence Noix de la Saint-Jean

Les noix vertes (contrairement aux noix originaires d'Asie) macéraient dans du vin pour obtenir un vin médicinal – apéritif tonique – dépuratif et digestif. Le vin de noix est généralement préparé dans le cadre familial et est traditionnel de Haute Provence. Les meilleures noix sont celles cueillies vertes à la St Jean (c'est-à-dire autour du 24 juin). 4 L de vin (et éventuellement 1 L d'eau de vie de prune) sont ajoutés avec 1 gousse de vanille et 40 noix coupées en 4; ainsi que 40 morceaux de sucre qui macèrent pendant 40 jours. Il était associé aux mariages dans les coutumes romaines et provençales : les époux devaient manger 1 noix confite accompagnée d'un verre de liqueur signifiant qu'ils étaient « unis comme les deux coquilles d'une noix ».

Les noix vertes du Dauphiné, cueillies à la Saint-Jean, la muscade et la cannelle, donnent à cet apéritif ses arômes épicés et fruités.

[Obtenir un devis](#)

UGS : d41d8cd98f00



ADDITIONAL INFORMATION

Producteur	Distilleries et Domaines de Provence
Pays	France
Format	750 mL
Degré d'alcool	15.0%
UVC	6
Catégories :	Apéritifs et Vermouths , Importations privées , Spiritueux