



## **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**

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Producteur</b>     | <a href="#">Distilleries et Domaines de Provence</a>   |
| <b>Pays</b>           | <a href="#">France</a>   |
| <b>Format</b>         | <a href="#">750 mL</a>   |
| <b>Degré d'alcool</b> | <a href="#">15.0%</a>  |
| <b>UVC</b>            | <a href="#">6.0</a>  |
| <b>Catégories :</b>   | <a href="#">Apéritifs et Vermouths</a> , <a href="#">Importations privées</a> , <a href="#">Spiritueux</a> |