

# DISTILOIRE

SPIRITUEUX  
AUTHENTIQUES



# REDÉCOUVREZ LE PASTIS L'ICÔNE DE L'APÉRITIF À LA FRANÇAISE



**STYLE :**  
Aromatique, peu sucré,  
très rafraîchissant.

**ÉLABORATION :**  
Macération artisanale d'une  
sélection de plantes  
locales associée aux parfums  
typiques du Pastis (anis  
étoilé, réglisse de Calabre et  
herbes provençales).

**NOTE DE DÉGUSTATION :**  
Nez complexe, s'ouvre sur  
la réglisse et la badiane.  
Les arômes provençaux se  
marient avec de jolies notes  
épicées. Bouche enrobée  
offrant beaucoup de  
fraîcheur. La complexité  
aromatique s'exprime, finale  
de belle longueur.



**CONSEIL DE  
DÉGUSTATION :**

Allongé de 3 à 5  
volumes d'eau bien  
fraîche.



## RITUEL DE SERVICE

- 3 cl de Pastis Meskad
- 9 à 15 cl d'eau fraîche
- Quelques glaçons

Dans un verre à Pastis :  
Versez le Pastis Meskad  
Ajoutez l'eau fraîche à  
votre goût, terminez en  
ajoutant les glaçons

**Dégustez !**

45% vol. 70cl  
*Apéritif Anisé*

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

