

DISTILOIRE

SPRITUEUX
AUTHENTIQUES



 PRODUIT DE FRANCE

LE MARIAGE D'UN VIN NATUREL ET D'UNE SÉLECTION DE 16 PLANTES ET ÉPICES

Douce Folie VERMOUTH BLANC

STYLE :

Demi-sec, floral et légèrement épicé, belle amertume.

BASE DE VIN :

100% Muscadet AOC

ÉLABORATION :

Macération artisanale d'une sélection de plantes et épices (gentiane, absinthe, romarin, camomille, poivres, vanille...) dans du vin bio produit localement au domaine Landron-Chartier (culture biologique, vendange manuelle et vinification naturelle). Adjonction d'alcool et de sucre.

NOTE DE DÉGUSTATION :

Nez expressif aux arômes d'agrumes et de fruits jaunes. Bouche équilibrée, légèrement épicée, notes de garrigue et d'absinthe. Belle amertume en finale, enrobée par la vanille.



17% vol. 75 cl
Apéritif à Base de Vin.

www.distiloire.com



CONSEIL DE DÉGUSTATION :

Pur, bien frais, en cocktails classiques (Dry Martini), allongé de Tonic ou d'eau pétillante. À conserver au frais après ouverture et à consommer de préférence dans les 3 mois.



LE WHITE NEGRONI

- 3 cl de Gin
- 4 cl de Vermouth "Douce Folie" Blanc
- 2 cl de Suze (ou autre liqueur de Gentiane)
- 1 Zeste de citron
- Glaçons

Dans un verre de type Old Fashioned : remplissez le verre de glaçons, versez la liqueur de Gentiane, puis le Vermouth Blanc, puis le Gin

Mélangez à la cuillère à cocktail, décorez avec le zeste de citron

Dégustez !

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.