



Vermouth Rouge

Au chai...

Processus de fabrication : Élaboré grâce à une base de côté du millésime 2020 en macération égrappée et d'une macération d'épices et de plantes dans de l'eau de vie de raisin : gingembre, badiane, quinquina, violette et écorces d'agrumes. Nous avons muté le jus de raisin après pressurage en y ajoutant l'eau de vie aromatisée. Le mutage a stoppé la fermentation, nous permettant de garder des sucres naturels.

Le vermouth a ensuite été élevé pendant 2 ans : un an en barrique et un an en cuve.

Alcool : 17.5 %

Sucre résiduel : 16 mg

Mise en bouteille : novembre 2022

Nbr de bouteilles produites : 1 400 bouteilles

A la dégustation...

Commentaire de dégustation : Vermouth rouge rafraichissant, très légèrement sucré, avec un côté épicé et une amertume structurante.

Température de dégustation optimale : A boire avec des glaçons et une rondelle d'orange ou en cocktail.

Ce vermouth vous est proposé en jolies bouteilles de 70cl

