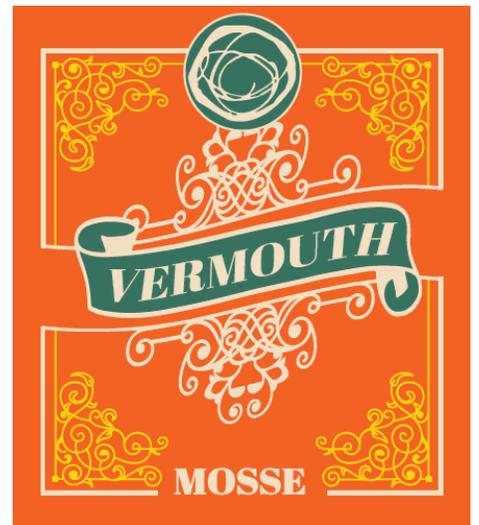


Vermouth 2023



Au chai...

Processus de fabrication : base de jus de chenin en fermentation, muté à l'eau de vie de raisin du domaine. Eau de vie préalablement aromatisée pendant 2 mois de macération de basilic, sauge, curcuma et bergamote.

Le vermouth a ensuite été élevé pendant 18 mois en cuve.

Alcool : 17 %

Sucre résiduel : 15 g/l

Mise en bouteille : février 2024

Nbr de bouteilles produites : 1 000 bouteilles

A la dégustation...

Commentaire de dégustation : Vermouth gourmand à l'acidité et l'amertume dessoiffante . A boire avec des glaçons et une rondelle d'orange ou en cocktail.

Ce vermouth vous est proposé en jolies bouteilles de 75cl