

UMAMI

AUDEMUS SPIRITS



● BASE COCKTAIL NATURELLE

Notes de dégustation

Nez légèrement salin, délicat et élégant. Quelques notes fraîches citronnées. Bouche suave et savoureuse, couvrant parfaitement le palais. Superbes arômes de câpres tout en délicatesse. Puis des notes très subtiles de garrigue. Effets salivaires garantis. Belle sapidité. Finale précise et longue qui révèle toute la qualité des distillations.

A déguster

Pour l'apéritif, sec et légèrement rafraîchi. Avec un jus de tomates bio, sans céleri ni tabasco, pour un Bloody Mary très healthy. Ou en Dry Martini avec le vermouth sec qu'on a sous la main.

En bref

44° - 50 cl.

Distillation de câpres d'Italie.

Finish en fûts de cognac. Réduction lente à l'eau de Gensac.

Filtration à température ambiante. Pas d'adjuvants.

Sans étui. Disponibilité immédiate..