

# AMERICANO FRANÇAIS

BALBINE SPIRITS



## ● BASE COCKTAIL NATURELLE

### Notes de dégustation

Robe rouge pâle aux reflets orangés. Nez très chaleureux associant les notes de plantes et d'orange amère. De nombreux essais ont permis de déterminer le temps de macération pour optimiser l'imbrication des notes aromatiques. Bouche où l'orange mène la danse dans un bouquet intense et complexe. Une finale sur l'amertume de fruit que les aficionados de l'Americano vont adorer. Un voyage direct vers l'Italie et la dolce vita.

### A déguster

Dans un verre avec un gros glaçon. Possibilité d'ajouter un top d'eau pétillante pour plus de fraîcheur. Parfait à l'apéritif. Conserver de préférence au réfrigérateur.

### En bref

18° - 50 cl.

Macération de plantes aromatiques, d'épices et d'agrumes dans du Pineau des Charentes.

Filtration papier à température ambiante. Pas d'adjuvants.

Sans étui. Disponibilité immédiate.