

BOULEVARDIER FRANÇAIS

BALBINE SPIRITS



● BASE COCKTAIL NATURELLE

Notes de dégustation

Robe capuccino. Nez réconfortant et finement malté avec une pointe de zeste d'orange, puis raisin sec et toffee. En bouche, caractère affirmé et délicat, où l'on retrouve la séduction des notes exprimées au nez. Equilibre parfait entre pur malt, Pineau des Charentes et plantes aromatiques. Une véritable folie douce.

A déguster

Dans un verre avec un gros glaçon. Avec des lamelles de magret de canard séchées, en écoutant Joséphine Baker. Un voyage direct dans les années 30. Conserver de préférence au réfrigérateur.

En bref

25° – 50 cl.

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

Filtration papier à température ambiante. Pas d'adjuvants. Sans étui. Disponibilité immédiate.