

MANHATTAN FRANÇAIS

BALBINE SPIRITS



● BASE COCKTAIL NATURELLE

Notes de dégustation

Robe tabac aux reflets cuivrés. Nez très complexe et somptueux dans une harmonie entre le malt, le boisé et un bouquet d'herbe fraîche. En bouche, une symphonie en plusieurs actes. Attaque douce et fraîche aux notes de poire et de malt, avant une explosion de saveurs d'une rare complexité. Finale magistrale avec l'arrivée des notes épicées, gingembre, vanille et poivre, toujours accompagnées par la présence du malt.

A déguster

Dans un verre avec un gros glaçon et deux cerises au marasquin, en profitant de l'instant présent. Conserver de préférence au réfrigérateur.

En bref

27° – 50 cl.

Macération de plantes aromatiques, d'épices et d'agrumes dans du Pineau des Charentes et dans une eau de vie de malt française.

Filtration papier à température ambiante. Pas d'adjuvants.

Sans étui. Disponibilité immédiate.