

NEGRONI FRANÇAIS

BALBINE SPIRITS



● BASE COCKTAIL NATURELLE

Notes de dégustation

Robe bronze aux reflets rouges. Nez explosif comme un parfum. L'élégance du gin se marie avec bonheur aux notes de plantes aromatiques et d'orange. En bouche, un baiser qui caresse les lèvres sans grossièreté. Ample, opulent et complexe. Incroyable longueur, aucune lourdeur. Une amertume légère invite à se resservir.

A déguster

Dans un verre avec un gros glaçon. Agrémenté d'une petite tranche d'orange. L'apéritif ne peut pas mieux commencer. 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 dans du gin bio français.

Filtration papier à température ambiante. Pas d'adjuvants.

Sans étui. Disponibilité immédiate.