

OLD FASHIONED FRANÇAIS

BALBINE SPIRITS



● BASE COCKTAIL NATURELLE

Notes de dégustation

Robe caramel brillant. Nez structuré d'une grande richesse. Ambiance tamisée et enfumée aux notes de cardamome noire et de fève tonka. Sophistiqué et ténébreux en bouche. On poursuit l'expérience proposée au nez. Une belle opulence. Dans une belle opulence, une amertume de plantes et d'épices porte la générosité du malt vers une longueur qui n'en finit pas. Un Old Fashioned au caractère incontestable.

A déguster

Dans un verre avec un gros glaçon. Possibilité d'ajouter un top d'eau pétillante. A déguster accompagné d'un cigare. 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 une eau de vie de malt française.

Filtration papier à température ambiante. Pas d'adjuvants.

Sans étui. Disponibilité immédiate.