

# SAVEUR CHÂTAIGNE CORSE

LA CAPRICIEUSE

● LIQUEUR TRADITIONNELLE FRANÇAISE



## Notes de dégustation

Le parfait alliage entre les terroirs berrichons et corses. Le nez, subtil et léger, rappelle le lait de noisette. En bouche, la crainte de (trop) sentir le lait de chèvre fait place à la surprise, l'émerveillement. Moins dense que les crèmes alcoolisées classiques, plus douce et plus gourmande. Dynamisée par le lait et l'alcool, la bouche tire vers la crème de marrons finement vanillée. La liqueur plus consensuelle de la gamme, un plébiscite chez les experts et les consommateurs.

## A déguster

Accompagnée de glaçons en fin de repas, seule ou avec un trait de cognac ou de bourbon (1 dose pour 5 de Capricieuse à la châtaigne). Possibilité de l'incorporer en cuisine, pour relever un cheesecake, une crème mascarpone, un tiramisu. Déclinable aussi dans une glace ou un macaron.

## En bref

17° - 50 cl.

À conserver à l'abri des UV et de la chaleur.

Contient de la farine de châtaigne et des extraits naturels.

Sans étui. Disponibilité immédiate.