

DISTILLERIE CHROMATIQUE

« AMERE ORANGE »

20%

Sophie Guillemot-Michel



Situation : Le Domaine Guillemot-Michel est un petit domaine familial situé à « Quintaine », entre les villages de Viré et Clessé, sur l'un des trois crus du Mâconnais. Sophie et son mari Gautier ont lancé en 2023, parallèlement à l'activité viticole, la Distillerie Chromatique.

À travers cette gamme, et à l'aide de deux alambics traditionnels Bourguignons, ils réalisent des distillats issus de leurs inspirations et rencontres (eau-de-vie de grain, de fruits ou plantes aromatiques, etc.). Toutes les céréales utilisées pour réaliser les mouûts sont issues de l'agriculture biologique.

Voici un amer à l'orange et aux épices à consommer sur glace ou en cocktails spritz, negroni.

Couleur : Orange lumineux

Nez : Fin et élégant, le nez aborde un bouquet généreux et authentique à la fois de zeste d'agrumes et d'orange juteuse.

Bouche : Douce et gourmande, l'attaque exprime toute l'énergie et la tonicité de l'agrumes dans un tactile pulpeux et voluptueux. L'orange bien sûr mais pas que : les épices apportent l'équilibre qui permet aux amers de se révéler dans un équilibre profond et majestueux.

Finale : Energique et salivante, la finale est longue et étonnante de fraîcheur et d'intensité.

