

Liqueur de Café 20°

« Bold Crew »

Distiloire

Situation: Fondé en 2017 par Benoît Chaigneau, ancien maître de chai dans le val de Loire, le Distiloire produit des spiritueux artisanaux issus de l'Agriculture Biologique. Produits en petits lots, les spiritueux du Distiloire mettent en avant les matières premières locales tout en apportant une touche « val de Loire ».

Sélectionnés par la Maison Coïc, basée dans le Finistère, ce café de spécialité appelé Goma est cultivé dans la région de Jimma en Ethiopie, en agriculture biologique et paysanne, sur un terroir d'altitude (2000m). Il a subi une torréfaction lente.

Distiloire a ensuite réalisé une extraction à froid (Cold Brew) avant d'ajouter au café obtenu le dosage parfait d'alcool de blé biologique et de sucre afin d'obtenir une liqueur équilibrée. Cette liqueur est bio, sans arôme ajouté et sans colorant.

Bio, sans arôme ajouté, sans colorant, c'est une liqueur gourmande qui laisse la place aux meilleures saveurs, amère et acidulée, de cet excellent café pour un nez puissant suggérant un bel espresso et une bouche qui évoque de délicieuses pâtisseries au café.

Couleur : acajou

Nez : Intense aux arômes de café torréfié et de fève de cacao, le nez est d'une authenticité surprenante. Avec un peu d'ouverture, la baie de café fraîche se révèle dans des tonalités acidulées et florales avec une pointe de fruits rouges.

Bouche : Intense et gourmande, la bouche est pâtissière. Elle rappelle l'éclair au café, le tiramisu mais aussi écorce d'orange, amande grillée, pistache et caramel avec de beaux équilibres.

Finale : C'est avec beaucoup d'intensité que ces saveurs pâtissières persistent. Un sublime digestif !



La Cave de Longchamp
72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com

