

DISTILOIRE PASTIS

LE JAUNE DE LA GRUE 45%

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 ».

Ce Pastis est composé de 20 plantes et épices cultivées en agriculture biologique ou biodynamique. Les plantes sont travaillées par macération courte à froid, afin de garder toute la fraîcheur et la brillance des arômes.

Il faudra ensuite respecter un indispensable temps de repos qui permettra d'harmoniser et d'équilibrer l'ensemble. Sans colorant ni conservateur, le Pastis le Jaune de la Grue est non filtré à froid pour conserver le maximum de saveurs.

Couleur : 100% naturelle, la couleur ébène est offerte par les macérations de plantes et par la réglisse de Calabre.

Nez : Le nez est complexe et s'ouvre sur la réglisse, la badiane et le citron mûr. Les arômes provençaux se marient élégamment avec des notes d'épices, de cannelle et de fève tonka.

Bouche : Pleine et enrobée, la bouche offre une belle complexité aromatique et s'exprime totalement, soutenue par une délicate note d'amande et de poivre Timut.

Finale : La finale dévoile beaucoup de fraîcheur et une belle longueur aux tonalités finement vanillées, anisées avec un volume généreux.

Conseil de service : Il s'apprécie très frais, allongé de 4 à 7 volumes d'eau. Versez tout d'abord le Pastis puis ajoutez l'eau fraîche. Pour terminer, vous pouvez ajouter quelques glaçons. Pour un maximum d'arômes et de plaisir, éviter le contact direct du Pastis pur et des glaçons.



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14 - 📠 : 02 40 40 08 52



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