

FARONVILLE

« PETITE EAU »

40%



Pauline et Paul-Henri exploitent le Domaine de Faronville, près d'Orléans dans le Loiret, depuis 2007.

Agriculteurs-Distillateurs à la Ferme de Faronville, Pauline et Paul-Henri élaborent des spiritueux, du champ à la bouteille, à partir des matières premières qu'ils cultivent.

Les pommes de terre sélectionnées sont produites et préparées sur le domaine. La distillation est réalisée dans le plus prestigieux des alambics. Tout est mis en bouteille à la ferme.

La petite Eau de Faronville est une Vodka à base de pommes de terre ultra-filtrée à froid. Minérale et élégante, elle est idéale en dégustation pure, en cocktails et en accompagnement de poisson.

Nez : Frais et précis, le nez est engageant avec ses notes étonnantes de Concombre. On retrouve également la poire et une certaine salinité.

Bouche : L'attaque est suave et fraîche. On retrouve ces fragrances végétales puis des notes de fruits blancs. Belle nervosité.

Finale : La finale est fraîche et fruité.



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