

SPRITZ

AS APERO SYMPA



Autres Apéritif Cocktail

AS APÉRO SYMPA revisite le cocktail les plus en vogue actuellement, le SPRITZ, un grand classique né à Venise il y a près d'un siècle, et lui apporte son esprit d'apéritif à la française, ainsi que la convivialité qui caractérise toute sa gamme.

Il est élaboré à partir d'un vin blanc sélectionné pour son fruit et sa vivacité, assemblé à de l'essence d'oranges et différentes infusions de fruits (dont un mélange fruits rouges et abricot), qui apportent une gourmandise certaine au produit. Enfin sont ajoutées des infusions d'une sélection de plantes (parmi lesquelles la gentiane, l'angélique et l'armoise) pour une touche amère.

Accords mets et vins

Tapas, charcuteries, fromages et tartines de poissons

Détails

Effervescent : oui
Degrès : 10 %
Primeur : non
Bio : non
Contenance : 0,75 L
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6

Dégustation

Robe : Robe orange profond
Nez : zeste d'orange, gentiane et de complexes notes herbacées, avec une fraîcheurs de fruits jaunes et baies sauvages.
Bouche : des saveurs franches d'agrumes subtilement mêlées aux différents aromates dont la gentiane prédomine, et l'angélique est en soutien. Une touche fruitée et gourmande enrobent. L'amertume bien présente donne profondeur et longueur aux arômes, subtilement contrebalancée par une légère sucrosité. Les fines mais persistantes bulles viennent enfin soutenir le tout et un agréable effet acidulé.
Finale : aromatique et persistante
Garde : NON
Température de service : 4 - 6°

Caractéristiques

HISTOIRE DU DOMAINE

Depuis 1850, la distillerie Merlet & Fils distille et commercialise du Cognac. Fin des années 70, la distillerie diversifie ses activités en lançant des liqueurs. Parallèlement, la distillerie investit dans un site de vinification de Vins de Pays Charentais. Forte de ses expertises multiples : distillation, infusions de fruits et vinification, la Distillerie lance au début des années 2000 sa marque AS Apéro Sympa de boissons aromatisées à base de vin.

