

LIQUEUR BIO EMERAUDE

HÉDONISTERIE - ADIOU



Spiritueux & Co Liqueur France

Cette liqueur est exclusivement produite à partir de macération d'ingrédients d'origine naturelle : fruits, épices, plantes aromatiques.

Des feuilles de menthe et de basilic bios sont mises en macération via un procédé spécifique donnant à cette liqueur une finesse, une minéralité et une fraîcheur inégalées.

Alcool : alcool neutre vinique bio, obtenu par distillation et rectification exclusivement à partir de marc de raisin, de lie de vin et de vin.

Ingrédients : assemblage de deux variétés de menthe et basilic bios.

Sirop de sucre artisanale : notre sirop de sucre est confectionné manuellement à l'aide d'eau et de sucre blanc.

Macération par « auto-distillation en dame-jeanne » : Le principe de cette technique originale est de suspendre les ingrédients au dessus de l'alcool sans qu'ils ne rentrent en contact. Les vapeurs éthyliques « distillent » alors progressivement les essences aromatiques des ingrédients suspendus.

Ce procédé fabuleux, permet de conserver un visuel transparent limpide, au même titre qu'une liqueur/crème distillée via un alambic, tout en restant sur une phase de macération, et ce, sans filtration, ni colorant, bluffant !

Accords mets et vins

Digestif / cocktails

Détails

Degrès : 20 %
Contenance : 0,70 L
Région : Sud-Ouest
Types : Liqueur
Packaging : carton de 6
Domaine : Hédonisterie - Adiou

Caractéristiques

Dégustation

Nez : Menthe fraîche, chlorophylle, vegetal (basilic)
Bouche : Minérale et très digeste, fraîcheur intense ; de très belle notes de menthe mènent la danse, le basilic plus discret apporte une touche végétale supplémentaire à cet ensemble. Bouche assez peu sucrée (pour un profil liqueur)
Finale : Fraîcheur mentholée et notes poivrées.

HISTOIRE DU DOMAINE

Depuis 2019, Hedonisterie produit des liqueurs et boissons spiritueuses alliant finesse et complexité aromatique. Clément DONIS, le fondateur, élabore méticuleusement chacune des recettes artisanalement dans son atelier installé à Beaumont-de-Lomagne dans le Tarn et Garonne (82). Il imagine et compose ses recettes de A à Z jusqu'à leur mise en bouteille, proposant ainsi des produits de qualité à échelle humaine ! Aujourd'hui sa production est répartie en deux catégories :- Les liqueurs proposées sous la marque principale Hédonisterie, sont élaborées à partir de véritables ingrédients sélectionnés (fruits, épices, plantes, ...), et sont travaillées avec technique et savoir faire des macérations pour offrir des produits délicats et complexes. En somme une gamme axée vers des produits de dégustation, et idéale pour intégrer dans la réalisation de cocktails.- Les crèmes proposées sous la marque Adiou!, sont élaborées à partir d'arômes naturels liquides. Une gamme bon vivant, simple et généreuse, à offrir sur glaces en fin de repas pour un digestif peu alcoolisée (15%vol).