

# RÉTHA LA BLANCHE VODKA

RÉTHA SPIRITUEUX



Spiritueux & Co Vodka Vodka de France

Rétha la blanche est une vodka artisanale qui utilise dans sa recette la pomme de terre primeur Alcmaria récoltée par la coopérative du bois plage à l'île de Ré.

Elle affirme son caractère et revendique ses arômes : des notes sucrées, de noisettes, d'amandes avec une texture onctueuse et grasse en font un étonnant spiritueux.

Son procédé de fabrication est issu d'une macération puis d'une double distillation d'alcool de blé et de pomme de terre primeur Alcmaria. Cette technique de double passe, empruntée au Cognac, permet de préserver la richesse du terroir et des saveurs qui s'en dégagent.

Deux mois, un de réduction lente et un d'affinage, sont nécessaires afin de proposer un spiritueux équilibré et raffiné.

## Accords mets et vins

### Détails

**Effervescent** : non

**Degrès** : 40 %

**Primeur** : non

**Contenance** : 0,50 L

**Packaging** : carton de 6

**Domaine** : Rétha Spiritueux

### Dégustation

**Bouche** : Une vodka Grasse et onctueuse avec des notes de noisettes, d'amandes et sucrées.

### Caractéristiques

**Vinification** : Son procédé de fabrication est issu d'une macération puis d'une double distillation d'alcool de blé et de pomme de terre primeur Alcmaria.

## HISTOIRE DU DOMAINE

Notre démarche s'appuie sur la volonté d'utiliser les ressources naturelles qui nous entourent pour créer des spiritueux authentiques. Nous pensons que leur caractère et leur typicité sont gages de diversité et de richesse . En phase avec notre territoire, nous prenons soin de choisir des matières premières locales de qualité afin de leur offrir de nouveaux débouchés. Notre désir de créativité se base sur le respect du geste artisanal et du savoir faire de la distillation charentaise. Rétha spiritueux rend hommage à son terroir et à son environnement océanique.

