

PASTIS EMERAUDE

PRÉSENTATION DU PRODUIT

La forte proportion d'épices douces le rapproche des "vins d'épices" très appréciés au Moyen-Age. C'est à partir de cette tradition ancienne que ce pastis est élaboré.

Composé de 34 plantes et épices, il est très puissant en goût.

Le temps est primordial dans l'élaboration du pastis.

Les macérations s'étalent de quelques heures à quelques jours en fonction du type de plantes et d'épices.

Nos pastis sont reconnus pour être très riches, ils comprennent environ 10% d'arômes.



Comme les pastis d'autrefois élaborés dans les fermes du terroir, il n'est pas filtré. Un léger dépôt peut apparaître dans la bouteille, il est naturel et n'altère pas son goût; une filtration l'aurait dénaturé.

POUR UN GOÛT PLUS FORT,
METTEZ L'EAU D'ABORD !



DÉGUSTATION

Ce pastis est conçu à partir d'anis étoilé associé à un mélange d'arômes et de plantes de type chartreuse.

22 plantes et 12 épices apportent à cette boisson une richesse gustative exceptionnelle.

Notes d'amande douce, chartreuse, génépi et de réglisse en finale.

Une onctuosité gourmande, une douce finesse et une grande fraîcheur.