Spiritueux

LIQUEUR BIARRITZ BONHEUR (CITRON) " LES BELLES LIQUEURS " SUGAAR DISTILLERIE 70CL - 17.5%

Pays France
Région : Sud Ouest
Sous région :
Cépage(s) :

Note de dégustation :

Cette liqueur de citron est intense, naturelle et équilibrée, à la fois fraîche, expressive et délicatement structurée, où se conjuguent la rondeur du citron jaune et la vivacité du citron vert, pour une expérience aromatique pure et raffinée. À déguster très frais ou sur glace pour un plaisir fruité et délicieusement acidulé. Couleur & arômes 100% naturels, sans colorant ni arôme artificiel. Une expression rare qui met la barre haut !

Température de service : 8 C°
Potentiel de garde :
Suggestion(s) gastonomique :

A l'apéritif, allongée avec du tonic ou de l'eau pétillante bien fraîche, pour une version légère et désaltérante. Idéal en digestif, sur glace, elle offre une expérience gustative intense et raffinée ; elle peut également être dégustée en trou normand, avec un sorbet citron-menthe. Avec un dessert comme une tarte au citron ou à l'orange

Commentaires du sommelier :

Biarritz Bonheur Citron est une liqueur qui révèle toute la pureté et l'éclat du fruit grâce à un savoir-faire artisanal remarquable. Matthieu Rivera & Fabrice Dubosc, artisans liquoristes talentueux, élaborent cette liqueur à partir de citrons frais rigoureusement sélectionnés au Pays basque espagnol. Tout commence donc par une sélection minutieuse de citrons verts et jaunes, choisis pour la vivacité de leurs arômes et la qualité de leurs zestes. Seules les écorces sont prélevées afin de conserver uniquement la partie la plus aromatique du fruit. Elles sont ensuite mises en macération lente, permettant une extraction progressive et délicate de toute leur intensité aromatique. Ce macérat fait ensuite l'objet d'une distillation lente et maîtrisée avec un alambic à colonne Stupfler©. Cette étape cruciale permet de capter la

Puissance