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

Spiritueux

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

Note de dégustation :

Magnifique robe rose intense et lumineuse. Très expressif au nez comme en bouche, les arômes de coulis de framboises et de la baie fraîche sont omniprésents. Du fruit à l'état pur. Le faible taux de sucre laisse toute sa place au fruité et à l'aromatique délicate de la framboise. À servir très frais ou sur glace pour un plaisir gourmand, aux notes expressives de framboises fraîches, sans colorant ni arôme artificiel. Une liqueur artisanale intense et éclatante !

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

A l'apéritif, allongée avec de l'eau pétillante bien fraîche, pour une version légère et désaltérante. Idéale avec des desserts au chocolat noir (entremet chocolat noir, cacao, framboise ; mousse au chocolat noir), ou en digestif, sur glace avec des pralines chocolat noir

Commentaires du sommelier :

Biarritz Bonheur Framboise, c'est une caresse pour les sens ! Elaborée à partir de framboises soigneusement sélectionnées, cette liqueur révèle toute la fraîcheur et l'intensité du fruit grâce à un savoir-faire artisanal maîtrisé. Tout débute par la récolte de framboises à parfaite maturité, choisies pour leur intensité aromatique et leur couleur parfaite. Ces framboises fraîches sont traitées avec minutie afin de préserver leur délicatesse naturelle et la subtilité de leurs arômes. Les framboises sont mises en macération, un procédé lent et précis qui permet d'extraire en douceur toute leur richesse aromatique. Le macérat est ensuite distillé lentement, avec un alambic à colonne Stupfler©. Cette étape cruciale concentre l'expression aromatique de la framboise, tout en évitant toute amertume ou lourdeur. L'eau de vie

Puissance