

LIQUEUR DE MATÉ · 22% VOL.

DORÉE

L'or liquide de la Distillerie Stillerie.

La Dorée, c'est une collaboration évidente avec Grano Maté pour une liqueur jamais vue auparavant ! Du maté infusé à froid, un peu de grande absinthe pour soutenir l'amertume typique, et du faustrime, conseillé par Niels Rodin, fondateur de la Ferme aux agrumes. Avec la caféine du maté en prime : ça se boit à l'apéro, en spritz ou dans l'absinthe, et ça réveille pour de vrai.

MATÉ · AMÈRE · PEU SUCRÉE · CAFÉINÉE

DÉGUSTATION

Nez	Maté, foin, une pointe d'agrume.
Bouche	À peine sucrée, puis l'amertume du maté et de l'absinthe.
Finale	Acidulée, sur le faustrime.

PROFIL AROMATIQUE

Douceur	■□□□□	Amertume	■■■■□
Épices	□□□□□	Vanille	□□□□□
Plantes	■■■■■	Puissance	■■□□□

LE SERVICE

Nature ou en long drink, façon spritz, avec du Grano Maté pétillant ou un mousseux.

POUR QUOI LE CHOISIR

Amère et peu sucrée

Légère en alcool

Dans la même famille : Pandore et Pyrrha.

PLANTES

Maté · Faustrime · Grande absinthe

FORMATS
5 cl · 20 cl · 50 cl

RECETTE
Stillerie, avec Grano Maté

ÉTIQUETTE
Sauce Sauvage