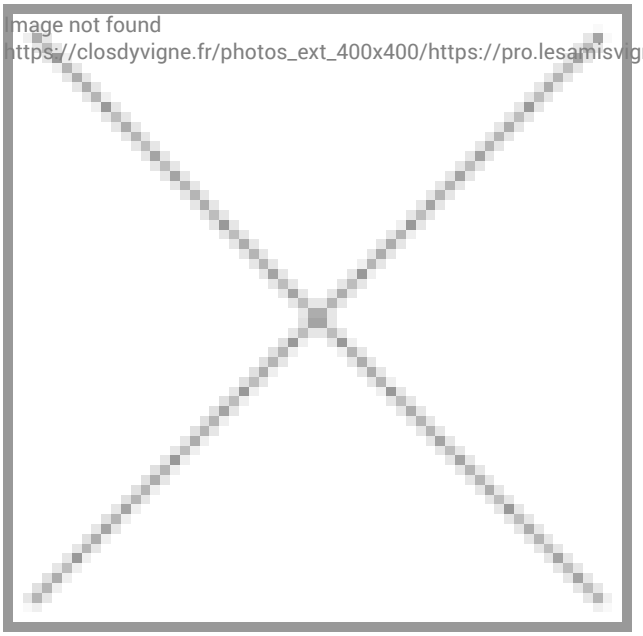
LIQUEUR BIO AURORE

HEDONISTERIE - ADIOU



Spiritueux & Co Liqueur France

Aurore : c'est un rappel de cette nuance de couleur orangée du ciel au levé du soleil.

Des oranges Bigarades récoltées à Menton par un producteur engagé, ont macéré 7 longs mois (de mai à novembre) aux côtés de grains de café et de gousses de vanille Bourbon.
Ces oranges de variétés amères, sont aussi réputées pour leur aromatique prononcée envoutante.

La macération a été réalisée dans nos belles bonbonnes dames-jeannes sur le procédé que je nommes "auto-distillation".
La particularité de ce procédé est de suspendre les oranges au dessus de l'alcool sans qu'elles ne rentrent jamais en contact direct avec ce dernier.
Les vapeurs éthyliques distillent alors progressivement les essences des ingrédients suspendus (j'utilise le même procédé d'extraction pour notre liqueur BIO Émeraude : menthe, basilic)
Ce procédé permet d'obtenir toute la fabuleuse aromatique de cette variété particulière d'oranges sans aucune trace d'amertume prononcée.

Un morceau de gousse de vanille a été conservé dans chacune des bouteilles afin qu'il apporte encore un peu de douceur supplémentaire au fil du temps.

Accords mets et vins

Idéalement à accompagner d'un carré de chocolat noir pour votre dégustation !

Détails

Domaine : Hédonisterie - Adiou
Degrès : 20 %
Contenance : 0,70 L
Région : Sud-Ouest
Types : Liqueur
Packaging : carton de 6

Caractéristiques

Dégustation

Nez : Une aromatique envoutante sur des notes d'oranges confites, enveloppées par de légères notes torréfiées (café).
Bouche : Une belle gourmandise, délicate, portée par la douceur de la vanille et toujours l'agrume confit, orangette, marmelade...

HISTOIRE DU DOMAINE

Depuis 2019, Hedonisterie produit des liqueurs et boissons spiritueuses alliant finesse et complexité aromatique.Clément DONIS, le fondateur, élabore méticuleusement chacune des recettes artisanalement dans son atelier installé à Beaumont-de-Lomagne dans le Tarn et Garonne (82).Il imagine et compose ses recettes de A à Z jusqu'à leur mise en bouteille, proposant ainsi des produits de qualité à échelle humaine !Aujourd'hui sa production est répartit en deux catégories :- Les liqueurs proposées sous la marque principale Hédonisterie, sont élaborées à partir de véritables ingrédients sélectionnés (fruits, épices, plantes, ...), et sont travaillés avec technique et savoir faire des macérations pour offrir des produits délicats et complexes. En somme une gamme axée vers des produits de dégustation, et idéale pour intégrer dans la réalisation de cocktails.- Les crèmes proposées sous la marque Adiou!, sont élaborées à partir d'arômes naturels liquides. Une gamme bon vivant, simple et généreuse, à offir sur glaces en fin de repas pour un digestif peu alcoolisée (15%vol).

Image not found
https://closdyvigne.fr//photos_300x100/LOGO clos d'yvigne (1).png