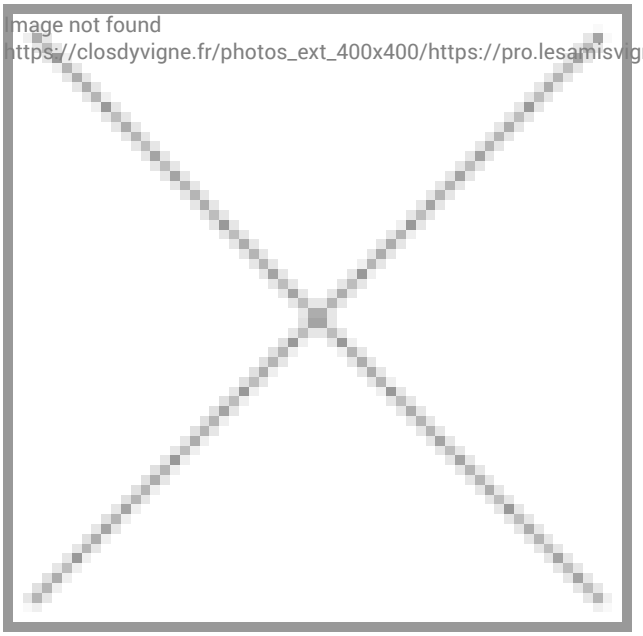
LIQUEUR BIO CORAIL

HEDONISTERIE - ADIOU



Spiritueux & Co Liqueur France

Cette liqueur est exclusivement produite à partir de macération d'ingrédients d'origine naturelle : fruits, épices, plantes aromatiques.

Un méticuleux assemblage de fraises et de framboises pour des notes douces et gourmandes, merveilleusement complétées par l'arôme envoûtant des baies de Timut et la touche fleurie de l'hibiscus.

Alcool : alcool neutre vinique bio, obtenu par distillation et rectification exclusivement à partir de marc de raisin, de lie de vin et de vin.

Ingrédients : fraise, framboise, hisbiscus et baies de Timut

Sirop de sucre artisanale : notre sirop de sucre est confectionné manuellement à l'aide d'eau et de sucre blanc.

Accords mets et vins

Digestif / cocktails

Détails

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

Caractéristiques

Dégustation

Nez : Parfum fruits rouges intense, enveloppé par la fraîcheur agrumée (pamplemousse) caractéristique du poivre de Timut, notes exotiques (fruit de la passion).
Bouche : Gourmande et douce, allez retour entre la fraise et la framboise.
Finale : Relief fleurie et légèrement épicée.

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).

