

# FOLLE ENVIE 11.2%

## La Société des Vieux Copains



**Origine :** Inspirée d'une vieille recette de Zilda, une femme bienveillante et un brin extravertie, Folle Envie était une boisson pour ses clients, ceux du village et des villages voisins, le samedi quand son épicerie devenait buvette.

Folle Envie est produit entre Bordeaux et Cognac, au cœur de la Spirit Valley' comme l'appelle les professionnels, dans une distillerie familiale établie depuis 1830. C'est la rencontre du bon et du bien fait, c'est l'expression du Made in France à la fois authentique et dans l'air du temps, le bonheur de transmettre ses valeurs, son expérience, ses tours de main...

**Elaboration :** Moûts de raisin bio fermentés, d'origine Charentaise, issu du cépage Ugni Blanc car très floral. Les moûts de raisin sont mis en fermentation sur place, tout comme l'infusion de citron jaune réalisée selon la recette originale de Zilda, dans un alcool de grain bio, lui aussi distillé maison.

**Température de service :** 8 à 9 °

**Contexte :** Avant tout, Folle Envie se savoure très frais. Pur, avec ou sans glaçons, agrémenté d'une tranche de citron, Folle Envie est un apéritif léger (11,2%) aux notes subtiles de citron jaune et de cardamome qui laisse une longueur en bouche herbale agréable et très consensuelle.

Pour plus de légèreté, allongez simplement Folle Envie avec un trait de tonic pour obtenir un cocktail d'une belle fraîcheur, et délicatement effervescent.

**La recette :** Dans un verre rempli de glaçons, ajoutez :

- 6 cl de Folle Envie
- 4 cl de Tonic
- 1 tranche de citron jaune

Et pour les yeux, déposez un brin de romarin...