

ST-GERMAIN

LIQUEUR DE SUREAU 20%



Elaborée à partir de fleurs de sureau sauvages cueillies manuellement dès leur éclosion à la fin du printemps dans les Alpes françaises, St-Germain est une création du distillateur américain Robert Cooper. Présente de bout en bout, la fleur de sureau ne se contente pas de jouer les premiers rôles, elle met en valeur toute une kyrielle d'arômes et de saveurs qui procurent beaucoup de contrastes à cette liqueur envoûtante.

Origine : Bourgogne - Distillerie Gabriel Boudier

Couleur : jaune à reflets verts.

Nez : Fin, élégant. Particulièrement fruité (mangue, passion), il évolue sur les agrumes (pamplemousse rose), la menthe verte et le tilleul. Puis, l'actrice principale entre en scène : la fleur de sureau accompagnée de fruits rouges (myrtille, fraise des bois).

Bouche : Délicieusement onctueuse. Cette fois, la fleur de sureau occupe le devant de la scène. Les agrumes (citron) et les fruits exotiques (ananas, lychee) se retrouvent en arrière plans. Chaque saveur est devenue plus sirupeuse. Elle se prolonge sur des notes de chocolat noir et d'orange juteuse.

Finale : Longue, elle rappelle d'autres liqueurs (pêche de vigne, crème de cassis). Puis, des fleurs capiteuses (pivoine, lavande) précèdent des notes de noisette, de lait de coco et de fruit de la passion. Intense, le verre vide est un subtil mélange de fruits à chair blanche (pêche, poire) et de laitages (yaourt aux fruits exotiques).

L'Idée : En cocktail avec un Champagne Extra Brut, en méthode désaltérante avec une eau gazeuse.

La cave de Longchamp 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com