



## QUINQUINA APÉRITIF À BASE DE VIN BLANC

L'APÉRITIF AUDACIEUX

Rétro-chic, inimitable & désaltérant

Cela se passe un jour d'été, en 1928, lorsqu'André Carreau, un homme rempli d'audace, s'intéresse aux vertus du quinquina. Il imagine alors un apéritif authentique et tonifiant. Le lendemain, il part bouteilles à la main, au guidon de sa motocyclette, à la retrouvaille des camarades pour une partie de pétanque. Ce jour-là, l'apéritif fait l'unanimité et donne naissance au Kina Karo. Son fils Pierre poursuivra l'aventure tout au long du XXe siècle avant que la marque ne périssent.

Lorsqu'Aurélien Carrelas, un jeune vigneron local, s'intéresse à cette marque emblématique de sa région, seuls les petits sachets qui permettent de fabriquer chez soi le fameux Kina Karo sont encore fabriqués et commercialisés. Qu'à ne cela tienne, Aurélien se décide à donner un second souffle au Kina Karo, un authentique quinquina qui était servi à chaque moment festif dans sa famille ou chez ses amis.

Le quinquina Kina Karo, c'est une sélection des meilleurs vins et de treize ingrédients (épices et fruits). Certains sont infusés 24h dans de l'alcool neutre de vin, d'autres sont macérés quatre à cinq jours dans un vin blanc sec régional. L'assemblage des deux préparations est rectifié avec un ajout de sucre végétal à base de betterave. Le résultat ? Un produit 100% naturel, sans colorant, sans arôme artificiel et sans conservateur.

Kina Karo, l'art de l'apéritif au bon goût de quinquina !



**Matières Premières :** Vin blanc, alcool vinique, quinquina rouge, cannelle, vanille, orange douce, orange amère, muscade, poivre rose, colombo et...

**Fabrication :** Vin blanc sec, muté à l'alcool vinique, avec macération de fruits et d'épices.

**TAV :** 16 %

**Dégustation :** Au nez des touches d'oranges, d'agrumes, qui s'harmonisent lors du passage en bouche, là, où des notes poivrées et amères terminent cette dégustation.

**Moment :** Pur, sur glace, avec une rondelle de citron. En long drink avec un tonic, une eau gazeuse ou bien, plus festif, à diluer avec une bulle.

**Bouteille :** 75 cl

**Conditionnement :** 6

**Étui :** Non

