



## **AMARO NUOVA AQUITANIA**

HERBASSÉ, ÉPICÉ, COMPLEXE

**Un Amaro 100% fabriqué en France**

Fondée en 2018, Bordeaux Distilling Company est une distillerie artisanale située à Bordeaux, dans le quartier de Bacalan, pas très loin de la Cité du Vin. Elle est équipée d'une brasserie complète et d'un alambic Carl de 750L, construit sur mesure. Ce qui lui permet de produire des spiritueux d'une grande diversité : gin, whisky, rhum, liqueur ou bitters. Bordeaux Distilling Company maîtrise donc l'ensemble de son processus de production. Tout est réalisé très artisanalement et en petit lots (400 à 500 bouteilles en moyenne), de la mise en œuvre des céréales à la mise en bouteille, en passant par la macération, la fermentation, la distillation et le vieillissement sous-bois.

L'Amaro Nuova Aquitania est notre version très française de l'amaro classique italien.

C'est un produit très complexe à fabriquer avec un processus en 3 étapes principales (distillation, réduction et macération). L'accent est mis sur les feuilles de figuier, qui poussent beaucoup dans la région Aquitaine où la distillerie est basée. Nous utilisons la gentiane comme agent amer, très populaire en France.

Cet Amaro est le premier fabriqué en France et nous espérons qu'il trouvera sa place dans les rayons des bars car il offre une belle alternative à ses cousins italiens.



**Matières Premières** Zestes d'orange, alcool neutre, figues sèches, épices, sucre non raffiné biologique.

**Fabrication** Distillation d'alcool neutre avec des zestes d'orange, macération de figues séchées. Réduction du distillat d'orange avec l'eau de figue  
Infusion pendant environ 2 semaines de feuilles de figues, cascara et autres épices puis avec des copeaux de chêne américain pendant 4 semaines.  
Filtration, repos puis ajout du sucre (175g /L avant la mise en bouteille.

**TAV** 29%

**Dégustation** Au nez, des notes de figues et d'orange.  
En bouche, figue, feuilles de laurier et une forte amertume en finale

**Couleur** Orange foncé

**Moment** A déguster pur sur glace ou en cocktail

**Bouteille** 50 cl

**Conditionnement** Carton de 3

**Etui** Non

