



PASTIS DE L'ÎLE DE RÉ – Nouvelle Aquitaine

PASTIS MILLÉSIME 2023 Bio

VÉGÉTAL, FRAIS, AROMATIQUE



Un pastis expressif

Fondé en 2013 par Didier Dorin, un producteur de plantes aromatiques biologiques, et un sommelier, Meilleur Ouvrier de France (MOF), Pastis De L'Île De Ré est le premier pastis de dégustation bio millésimé.

L'élaboration du Pastis de L'Île De Ré est maîtrisée du champ aux glaçons. Didier Dorin, l'un des fondateurs, cultive en agriculture biologique toutes les plantes aromatiques utilisées et notamment le fenouil dont les graines sont l'un des ingrédients phares de la recette. Ces dernières sont macérées dans de l'alcool et le reste du bouquet aromatique est quant à lui infusé pendant plusieurs jours. Lors de ce procédé, les plantes libèrent leur expression aromatique végétale et fraîche. A l'issue de ces étapes, le pastis est embouteillé sur l'Île de Ré.

Pour mettre en exergue le terroir et climat de cette terre insulaire, Pastis De L'Île De Ré dévoile chaque année un nouveau millésime dont les quantités sont limitées.

Sauvage et authentique, le pastis de l'île de Ré offre un pastis racé tout en élégance



Matières Premières : Graines de fenouil et autres plantes aromatiques cultivées en agriculture biologique.

Fabrication : Macération des graines de fenouil et infusion des autres aromates.

TAV : 45%

Dégustation : Un nez végétal au fenouil brut et ciselé, ponctué par des notes aromatiques harmonieuses et subtiles. Bouche fraîche où la réglisse dimensionne une minéralité fugace et généreuse.

Moment : A déguster lors de vos apéritifs, allongé dans 7 fois son volume d'eau pour apprécier toute la subtilité de ce millésime.

Date : 2024

Bouteille : 70cl

Conditionnement : carton de 6

Étui : non

