

COCO I FITÓ, XALAR VERMUT

Catalogne, DO Terra Alta /Montsant

\$53.90 particulier | \$46.88 titulaire | UVC 6 Importation Privée

Derrière chaque goutte de Vermut Xalar se cachent la passion et le savoir-faire de deux grands vignerons : Toni Coca et Sílvia Pujol. Animés par un profond respect des traditions et une vision résolument tournée vers l'innovation, ils ont consacré quatre années à la recherche et au perfectionnement de leur vermouth. Déjà reconnus dans l'univers du vin, ils se révèlent aujourd'hui comme de véritables alchimistes contemporains du vermouth. Inspiré des recettes ancestrales, Xalar est né du désir de faire revivre le vermouth que nos arrière-grands-mères élaboraient avec patience, savoir-faire et amour. Bien plus qu'un simple apéritif, il s'inspire de ces élixirs d'autrefois, élaborés à partir de plantes cultivées à proximité et de la richesse aromatique du Grenache Blanc.

 Végan	 100% Garnacha Blanca	 16% ABV
--	---	---



Produit à partir de Garnacha Blanca cultivée dans des vignobles méditerranéens.



Chaque plante, épice et fleur est macérée ou infusée séparément pendant un mois dans une solution hydroalcoolique afin de préserver toute sa richesse aromatique. Les végétaux sont ensuite pressés manuellement à l'aide d'un presseur vertical d'une capacité de seulement 5 kg, permettant une extraction tout en douceur et une expression optimale des arômes.



Robe ambrée brillante. Le nez est intense et complexe, dominé par les fleurs séchées, les herbes balsamiques, les épices boisées, les zestes d'agrumes, la cannelle, le clou de girofle, l'anis, le romarin et le thym. La bouche est ample et soyeuse, soutenue par une belle fraîcheur et une longue finale marquée par une élégante amertume.



Pour exprimer pleinement son caractère, servez-le bien frais, à 8 °C, sans glace, afin de préserver sa texture onctueuse. Il n'est pas nécessaire d'ajouter un zeste d'orange ou de citron : la recette intègre déjà un équilibre parfaitement maîtrisé d'infusions d'agrumes. À savourer aussi bien à l'apéritif qu'en digestif, le Vermut Xalar se prête idéalement aux longues conversations et aux moments de partage.

À déguster seul à l'apéritif ou avec des olives, des amandes Marcona, des charcuteries, des fromages affinés, des anchois, des conserves de poissons et des tapas méditerranéennes. Convient également aux cocktails classiques comme le Negroni, le Manhattan ou le Vermouth Sour.



Coca i Fitó

— CELLER —