

Xalar Vermut

FICHE TECHNIQUE PRODUIT ONIVINO

Xalar est le fruit de quatre années de recherche menées par Toni Coca et Silvia Pujol. Inspiré des recettes familiales traditionnelles, il associe le Grenache Blanc méditerranéen à des plantes locales soigneusement sélectionnées.

Type de vin : Vermouth blanc méditerranéen

Vin de base : 100 % Grenache Blanc

Alcool : 16 %

Végan : Oui

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Origine : Catalogne, Espagne

Producteur : Coca i Fitó

Botaniques : Plantes méditerranéennes, fleurs, zestes d'agrumes et épices

Style : Vermouth ambré artisanal

ÉLABORATION

Infusion : Chaque botanique est infusée séparément pendant un mois

Extraction : Pressurage manuel doux avant l'assemblage final

Service : Servir très frais, sans glace

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Ambre brillant

Nez : Fleurs séchées, herbes balsamiques, cannelle, clou de girofle, anis, romarin, thym et agrumes

Bouche : Soyeuse et fraîche, à la complexité aromatique étagée

Finale : Longue avec une élégante amertume

ACCORDS

Olives, amandes Marcona, charcuteries, fromages affinés, anchois et tapas. Excellent aussi en Negroni, Manhattan ou Vermouth Sour.

Température de service : 8 °C

FORMAT ET PRIX

Format : 750 ml – caisse de 6 bouteilles

• **Client privé :** 53,90 \$ / bouteille – **Investissement total :** 323,40 \$

• **Titulaire :** 46,88 \$ / bouteille – **Investissement total :** 281,28 \$

Télécharger la fiche technique (PDF)