VERMOUTH NOIR · SANS DOMAINE

SUMO

l'apéro !

Un vermouth noir sur un vin de sumoll et de moneu : absinthe et gentiane pour l'amertume, écorce d'orange amère, herbes et épices pour les arômes, et une touche de caramel. Rond, avec une belle amertume en finale.

680
BOUTEILLES

15 %
ALCOOL

2 mois
DE REPOS, AU MOINS

EN 10 SECONDES

Vermouth noir de sumoll et moneu : doux en attaque, amer et élégant en finale. Avec glaçons et une tranche d'orange.

VIN DE BASE
Vin de sumoll et moneu

STYLE
Vermouth noir · une touche de caramel

PLANTES
Absinthe, gentiane, écorce d'orange amère, herbes et épices

REPOS
Au moins 2 mois avant la sortie

SERVICE
Avec glaçons et une tranche d'orange

ACCORDS

Juste l'apéro · Tapas

L'ÉTIQUETTE

Le QR code renvoie à l'étiquette électronique UE (ingrédients et valeurs nutritionnelles).

COMMANDES · WHATSAPP
+34 644 681 428

COURRIEL
lambert75@gmail.com

SUIVRE
@sans_domaine