

DISTILOIRE

SPIRITUEUX
AUTHENTIQUES



20 plantes et épices issues de l'Agriculture Biologique

Pure alcool de grain BIO

À digester au moins de 4 à 7 semaines dans l'huile

45% vol.

NANTES — FRANCE

70 cl

REDÉCOUVREZ LE PASTIS L'ICÔNE DE L'APÉRITIF À LA FRANÇAISE



STYLE :
Aromatique, peu sucré,
très rafraîchissant.

ÉLABORATION :
Macération artisanale d'une
sélection de plantes
locales associée aux parfums
typiques du Pastis (anis
étoilé, réglisse de Calabre et
herbes provençales).

NOTE DE DÉGUSTATION :
Nez complexe, s'ouvre sur
la réglisse et la badiane.
Les arômes provençaux se
marient avec de jolies notes
épicées. Bouche enrobée
offrant beaucoup de
fraîcheur. La complexité
aromatique s'exprime, finale
de belle longueur.



**CONSEIL DE
DÉGUSTATION :**

Allongé de 3 à 5
volumes d'eau bien
fraîche.



RITUEL DE SERVICE

- 3 cl de Pastis Meskad
- 9 à 15 cl d'eau fraîche
- Quelques glaçons

Dans un verre à Pastis :
Versez le Pastis Meskad
Ajoutez l'eau fraîche à
votre goût, terminez en
ajoutant les glaçons

Dégustez !

45% vol. 70cl
Apéritif Anisé

www.distilloire.com

