

# DISTILOIRE

SPIRITUEUX  
AUTHENTIQUES



 PRODUIT DE FRANCE

# LE MARIAGE DE VINS NATURELS AVEC UNE SÉLECTION DE 14 PLANTES ET ÉPICES

## *Douce Folie* VERMOUTH ROUGE

### STYLE :

Italien, doux et fruité,  
légèrement épicé et vanillé,  
amertume maîtrisée.

### BASE DE VIN :

Assemblage 80% Muscadet AOC  
et 20% Cabernet Franc IGP.

### ÉLABORATION :

Macération artisanale d'une  
sélection de plantes et épices  
(gentiane, absinthe, romarin,  
camomille, poivres, vanille...) dans  
du vin bio produit localement au  
domaine Landron-Chartier (culture  
biologique, vendange manuelle  
et vinification naturelle).  
Adjonction d'alcool et de sucre.

### NOTE DE DÉGUSTATION :

Nez aux arômes de garrigue,  
d'agrumes confits et de cerises  
griottes. Bouche suave au bel  
équilibre sucre/alcool, notes  
de gentiane.  
Finale fraîche à l'amertume  
maîtrisée, se prolonge sur la  
vanille et les épices.



17% vol. 75 cl  
*Apéritif à Base de Vin.*

[www.distiloire.com](http://www.distiloire.com)



### CONSEIL DE DÉGUSTATION :

Pur, bien frais, en cocktails  
classiques (Negroni,  
Americano), allongé de Tonic  
ou bien de Crémant de Loire  
pour un Spritz revisité.  
*À conserver au frais et à  
consommer de préférence  
dans les 3 mois.*



### LE SPRITZ DE LOIRE

- 6 cl de Vermouth  
"Douce Folie" Rouge
- 8 cl de Crémant de Loire  
ou de Pétillant Naturel
- 1 demi tranche d'orange  
• Glaçons

*Dans un verre ballon :*  
Déposez les glaçons  
Versez les 6 cl de Vermouth  
Rouge, ajoutez les 8 cl de  
Crémant ou Vin Pétillant.

Mélangez délicatement  
avec une cuillère à  
cocktail, déposez une  
demi tranche d'orange

**Dégustez !**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.