



Lillet Blanc

Der Trend-Weinapéritif

Description:

Profil aromatique:

Le Lillet blanc est un apéritif à base de vin admirablement léger, aux arômes d'agrumes. Il se déguste sec – une pure merveille – et dans des cocktails. Son nom provient de ses créateurs, les frères Lillet, et il est produit depuis 1872 près de Bordeaux. Il consiste dans un assemblage de vins bordelais et d'extraits d'agrumes – des oranges douces, amères ou vertes, d'Espagne, du Maroc, de la Tunisie ou d'Haïti – et de quinquina du Pérou. Il est élevé en fûts de chêne durant 4 à 6 mois. Sa couleur est un jaune doré et lumineux. Le goût est dominé par de fines notes de miel et d'orange confite avec un peu de menthe. Le Lillet, d'abord baptisé Kina Lillet, doit toujours se boire bien frais.

Accompagne idéalement:

Température:

Pays d'origine: France
Vol. alcool: 17.0%
N° article: 04183--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Lillet Blanc

Herkunft:	France
Notation:	Score 17/20
Vol. alcool:	17.0%