



Lillet Blanc

Note de dégustation:

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.

Pays d'origine:	France
Producteur:	Lillet
Notation(s):	Score 17/20
Vol. alcool:	17.0 %
Cépage(s):	
Référence:	04183--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lillet Blanc

Origine:	France
Notation(s):	Score 17/20
Cépage(s):	
Vol. alcool:	17.0 %