



Médaille D'or 2023
Concours Amphore
des produits
biologiques, et
trophée de Meilleur
Spiritueux 2023

ORUZA VODKA

Vodka organique Bio au riz de Camargue. Issue d'alcool de blé, mariée au riz, elle est redistillée artisanalement en alambic Stupfler® à colonne, qui lui confère subtilité, rondeur et personnalité. Une vodka de dégustation et mixologie au bouquet original.

COULEUR :

Incolore translucide

NEZ : Notes florales et subtiles issues du riz. Le nez est doux et non agressif

PALAIS : Attaque ample sur des notes de fleurs blanches. Bouche gourmande et ronde avec des impressions patisseries venues du riz

FINALE : Belle longueur en bouche. La texture souple accompagne la finale sur des notes plus terriennes et amidonnées

STYLE :

Vodka Organique Distillée au Riz

CONTENANCE : 70 cl

TITRE ALCOOMETRIQUE :
40 % vol

ORIGINE :

Distillée et embouteillée en France

ACCORDS GASTRONOMIQUES :

En trou normand sur un sorbet citron, ou chambrée avec un fromage à pâte pressée : tomme de brebis, Comté...

COCKTAIL : Parfait en Moscow Mule. Versez 5 cl de vodka Oruza sur glace dans un verre à mélange ou idéalement une tasse en cuivre. Rallongez avec un ginger beer* et le jus d'un demi citron vert*. Mélangez délicatement. Ajoutez une demi tranche de citron vert*. (*privilégiez des ingrédients bio).

