



SANTI MARIO

MOONSHINE

Cette eau-de-vie de céréales a été distillée en alambic de cuivre traditionnel, à partir d'un brassin de riz de Camargue IGP (60%) et d'orge maltée française (40%), puis élevée 6 mois dans nos chais de Camargue dans des fûts de chêne, d'acacia et d'ex-Armagnac. Un Moonshine audacieux et élégant, 100% Français.

COULEUR : Jaune doré

NEZ : Nez flatteur et suave sur des notes marquées de céréales, de vanille et de fleurs blanches

PALAIS : Le riz confère une texture ronde, grasse et équilibrée par le boisé, avec une bouche très gourmande dans des registres pâtisseries, céréaliers et miellés.

FINALE : Longue et élégante, toujours sur la rondeur, amplifiée par les tanins souples des ex-Armagnac

CONTENANCE : 50 cl

TITRE ALCOOMETRIQUE : 41,3 %

TAUX DE SUCRE : 4g/l

ORIGINE : Produit de France à base de Riz de Camargue IGP

ELABORATION : Brassin de 60% de riz de Camargue IGP 60 et 40% d'orge maltée française, double distillation, élevage 6 mois en fûts de chêne, acacia et ex-Armagnac

ACCORDS GASTRONOMIQUES : Un profil parfait pour accompagner des desserts tels que pâtisseries au chocolat, tartes aux fruits d'automne.

COCKTAILS : Sa gourmandise s'accordera idéalement aux notes amères d'un Old Fashioned.