

FAIR Quinoa Vodka 40%

Vodka, France 70cl

Détails du produit

Cette vodka est née du travail de recherche simultanée entre distillateurs français et agriculteurs boliviens. Le **quinoa certifié issu de l'agriculture biologique**, plante déjà cultivée par les Incas il y a de cela 5 000 ans, utilisé pour son élaboration provient de la coopérative « Anapqui » regroupant 1200 petits producteurs. Cette **vodka certifiée bio** respecte les standards internationaux du commerce équitable. Le **blé de Beauce (bio lui aussi)** lui est adjoint.

Résultat, une vodka riche, complexe qui possède plusieurs niveaux de dégustation, à boire chambrée pour profiter au maximum de sa palette aromatique et gustative.

Style : Pleine et délicate. Nez : Très minéral. Céréales et agrumes. Bouche : Équilibrée entre notes végétales et fruitées. Finale : Chaude et persistante. Lait d'amandes. Profil : quinoa, géranium en fleur et fruits mûrs (poire Williams, fraise, abricot). Epices douces (cannelle, coriandre). Herbacé (foin coupé, luzerne). Butterscotch.

Note de dégustation

- Couleur : incolore.
- Nez : ample et onctueux.

Du **quinoa au géranium en fleur et des fruits mûrs (poire Williams, fraise, abricot) aux épices douces (cannelle, coriandre)**, il développe avec sérénité son caractère généreux et proche de la nature. Herbacé (foin coupé, luzerne), il **évolue sur des notes de caramel au beurre salé.**

- **Bouche** : tendre et en même temps pleine de vivacité.

Un trait d'épices fuse jusqu'au plus profond de la palette gustative et de chaque côté se répandent des **fruits exotiques (ananas, kaki, goyave), des noix sèches et des grains de café.** Dotée d'une amertume rafraîchissante, elle devient à son tour de plus en plus herbacée et végétale.

- **Finale** : longue, caressante.

Un épais tapis de **feuilles sèches et de mousse tapisse le palais. Mentholée et réglissée, elle se prolonge sur les fruits secs (noix de cajou, noisette, amande) et sur le miel de lavande.** La rétro olfaction donne logiquement le premier rôle au quinoa et le verre vide oscille entre les fruits et les fleurs capiteuses.

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30

