

Veuve Capet

Vodka / France

Détails du produit

Près de deux années auront été nécessaires à l'élaboration de la première bouteille de Veuve Capet, vodka authentique et délicate, fruit de la rencontre entre un savoir-faire ancestral et l'innovation, symbole de rareté et reflet de ce que la France propose de meilleur.

Veuve Capet est la première Vodka produite exclusivement à partir de **raisins Chardonnay, sélectionnés dans la Côte des Blancs**, berceau de ce cépage reconnu par la qualité des vins qu'il permet d'obtenir.

Comme le veut la tradition, les grappes ont été soigneusement cueillies et triées à la main. Les raisins ont ensuite été distillés au sein de la maison familiale Jean Goyard, dans laquelle les maîtres distillateurs se transmettent leur savoir-faire depuis 1911. Après une quintuple distillation maîtrisée et une filtration sur charbon de bois, notre vodka vinique a enfin été assemblée avec une eau pure.

Dégustation

- Œil : parfaitement limpide, cristalline.
- Nez : bouquet riche et élégant. Il est frais, dominé par des notes d'agrumes, notamment d'écorce de pamplemousse, puis évolue vers des notes exotiques de mangue et de goyave.
- Bouche : riche et très souple. Les arômes sont complexes avec des notes fraîches de citron et de poire Williams. La finale, particulièrement longue, est dominée par la goyave.

La Vodka Veuve Capet pourra aussi bien se déguster sans appareil sur un nuage de glaçons, qu'en cocktails. Servie pure, elle accompagnera des poissons fumés ou marinés ainsi que des fruits de mer, et se révélera parfaitement avec un excellent caviar. Elle pourra enfin vous permettre de conclure un repas sur une note douce et ronde, servie comme un digestif.

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

