

Liqueur SOLYS



Informations techniques

Catégorie	Liqueur
ABV / Volume	22% vol.
Matière première	100% pommes de terre
Ingrédients	Écorce de mandarine fraîches, zestes de citron vert, bergamote, noisettes torréfiées, pruneaux, raisins, fût de Cognac, ratafia Champenois, gousse de vanille, sucre
Distillation	Double distillation batch 96% vol. puis distillation liqueur 75%
Réduction	Lente, sur 15 jours, à l'eau purifiée

Dégustation

Une liqueur de mandarine rare, éclatante et subtile.

Nez : bouquet d'une grande précision aromatique et d'une fraîcheur remarquable. Les notes vives de la mandarine et du citron vert se mêlent harmonieusement à la gourmandise des fruits confits et de la noisette, le tout soutenu par la noblesse des copeaux de fût de Cognac.

Bouche : attaque d'une grande finesse et sans aucune surchauffe grâce à une interaction subtile des ingrédients. La texture est délicate, mariant la fraîcheur remarquable des agrumes à la structure de la vodka de base. Un équilibre parfait à 22 degrés.

Finale : persistante et d'une belle pureté, laissant une empreinte fraîche et intensément fruitée sur la mandarine.

Conseils de service

- Température : Idéale sur glace.
- Utilisation : Parfaite également en cocktail.

Le petit plus du sommelier en accord mets / liqueur

Pour un dessert liquide ou en fin de repas :

Se marie idéalement avec un cigare DAVIDOFF GRAND CRU N° 2. Cet accord délicat entre puissance et douceur fait dialoguer les notes de noisette, de fruits secs et le boisé du cigare dominicain avec la fraîcheur et le fruité de la mandarine.

En cocktail : idéal en Spritz

- 4cl de Solys + 8 cl de prosecco + 4 cl de perrier + gros glaçons servi dans un verre à ballon

En cocktail : Star Solys

- 4.5 cl de Liqueur Solys, 2 cl de sirop de vanille, 1 cl purée de fruit de la passion, 10 cl prosecco, 1 tranche de gingembre
- Dans un shaker, versez la liqueur Solys, le sirop de vanille et la purée de passion. Shakez 5/6 s.
- Filtrez dans le verre, versez le prosecco et ajoutez le gingembre.

