

Vodka TERRA



Informations techniques

Catégorie	Vodka de pomme de terre
ABV / Volume	40% vol. / 700ml
Matière première	100% pommes de terre
Distillation	Double distillation batch 96% vol.
Réduction	Lente, sur 15 jours, à l'eau purifiée

Dégustation

Limpide, brillante et chatoyante, elle est avenante.

Nez frais d'agrumes et légèrement mentholé avec des fruits jaunes frais mirabelles, pêches marquées par des notes de noix de cajou, de réglisse, de menthol et les litchis.

Une attaque en bouche plutôt vive qui offre des fruits secs et épices douces. Une belle bouche tendue et intense.

Bonne longueur avec une jolie finale rafraîchissante

Toute en élégance et délicatesse. La finale est longue sur les fruits blancs confits.

Conseils de service

- Température : 4-8°C pour la vodka pure. Très frais pour les cocktails.
- Verre : Verre grande réserve de Lehmann pour la dégustation pure.

Le petit plus du sommelier en accord mets / vodka

- ♥ Un tartare de saumon au yuzu
- ♥ Quenelles de brochet et caviar
- ♥ Fromage de Brillât Savarin
- ♥ Salade de fruits frais exotiques

Accord cigares / vodka

Avec un Cohiba Siglo VI

En cocktail : Vodka Sour

- 4 cl de Terra Vodka + 2 cl de jus de citron jaune frais + 2 cl de sirop d'agave + ¼ de blanc d'œuf
- Shaker fortement avec de la glace, filtrez dans un verre Lowball
- 3 gouttes d'Angostura bitters en garniture

