

VERMUT GILDA ROUGE 75 CL



Un vermouth à base de vin de Tinta de Toro.

Un vermouth différent dès la base : il est élaboré avec du vin de Tinta de Toro, et non avec un vin neutre, ce qui lui donne un caractère très éloigné de celui des vermouths grand public.

Plus de trente herbes aromatiques y macèrent, et il est élaboré de la façon la plus naturelle possible, en recherchant un produit unique par sa saveur comme par son design. Sa bouteille a été primée au Salon de Gourmets pour sa présentation.

Robe rouge tuilé d'intensité moyenne. Nez intense et complexe : notes toastées, figue, raisin sec, fruits secs surmûris, notes balsamiques et épices telles que la réglisse et le clou de girofle. Attaque douce, milieu de bouche souple et finale d'une agréable amertume, typique de l'absinthe. Pour l'apéritif.

BASE · Vin de Tinta de Toro

MACÉRATION · Plus de trente herbes aromatiques

FORMAT PROPOSÉ EN 2026 · Bouteille de 75 cl

CONDITIONNEMENT · Carton de 12 bouteilles · coffret individuel en option, moyennant supplément