



Drol'S rose

Apéritif à base de vin

QUESACO ?

- ✕ LES DROL'S (« DROLESSE » : JEUNE FILLE EN PATOIS CHARENTAIS) SONT DES COCKTAILS ELABORES A PARTIR DES VINS QUE JE PRODUIS SUR MON EXPLOITATION.
- ✕ CE SONT DES CREATIONS UNIQUES ET PERSONNELLES.
- ✕ LEUR BASE VIN EN FAIT DES COCKTAILS LEGER EN ALCOOL ET FACILE A APPRECIER.
- ✕ C'EST UN UNIVERS DE NOUVELLES SAVEURS QUI ME TIEN PARTICULIEREMENT A CŒUR.

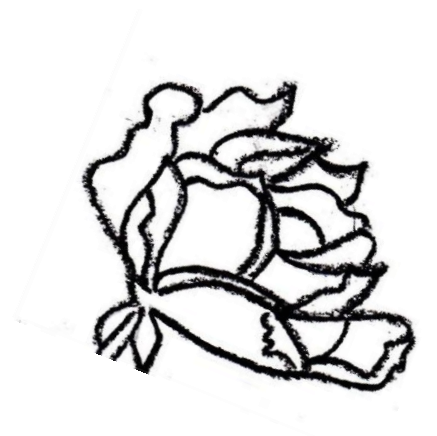


ELABORATION

- ✕ LA DROL'S ROSE EST ELABOREE A PARTIR DE NOTRE SAUVIGNON GRIS.
- ✕ LE VIN PRET A LA MISE EST ASSEMBLE AVEC UN SIROP PUR SUCRE DE ROSE (AROMATISE AVEC DE L'EAU DE ROSE) ET UN SIROP PUR SUCRE DE FRAMBOISE.
- ✕ LES RECETTES DE CHACUN DES SIROPS ONT ETE ELABOREES SPECIFIQUEMENT POUR SE MARIER AVEC LES AROMES DE NOTRE SAUVIGNON GRIS. LE BUT ETANT DE CREER UN ASSEMBLAGE DE SAVEUR.
- ✕ LA MISE EN BOUTEILLE EST STERILE AFIN DE GARANTIR UNE BONNE CONSERVATION DE NOTRE APERITIF.

DEGUSTATION

- ✕ LA DROL'S ROSE EST TRES FLEURIE AU NEZ.
- ✕ EN BOUCHE, LA ROSE SE FAIT PLUS DISCRETE POUR LAISSER PLACE A DES NOTES EXOTIQUES, LITCHI. LA BOUCHE EST AMPLE ET RONDE.
- ✕ C'EST UN COCKTAIL TRES GOURMAND ET SURPRENANT, A GOUTER SANS PREJUGER !



Accords mets – vin



DESSERTS AU CHOCOLAT



APERITIFS

INGREDIENTS : VIN DE NOTRE EXPLOITATION (90%), SIROP PUR SUCRE, AROMES NATURELS.

AUTRE PARFUM DISPONIBLE :
DROL'S MANDARINE