

St Raphaël Doré

Catégorie de produit	Spiritueux
Producteur	St-Raphaël
Pays	France
Format	750 ml
Degré d'alcool	16 %
Disponible	Québec
Statut SAQ	Produit régulier

Vinification et vieillissement

ST RAPHAËL est le fruit du mariage de vins nobles et de plantes aromatiques soigneusement sélectionnées : quinquina, cacao, oranges amères, vanille. L'élément de base du ST RAPHAËL porte le nom mystérieux de « mistelle ». Elle s'obtient par le mutage du jus de raisin à l'alcool pour en arrêter la fermentation et conserver le sucre naturel des raisins d'origine. Ensuite les écorces de quinquina et d'oranges amères, la vanille et le cacao, macèrent lentement dans l'alcool jusqu'à l'absorption complète des arômes. Lors de l'opération d'assemblage, le talent du Maître de Chai, respectueux d'une tradition séculaire, donne à ST RAPHAËL un équilibre parfait. On procède alors aux dernières étapes : réfrigération, filtration et embouteillage.

Caractéristiques

Sa douceur et sa fraîcheur le rendent unique. Son arôme parfumé provient de la subtilité de l'aromatisation de la mistelle blanche. Les écorces de quinquina et d'oranges amères, la vanille et le cacao, lui donnent tout son équilibre.

Code produit

Québec : 4655

