

St-Raphaël Rouge

Catégorie de produit	Spiritueux
Producteur	St-Raphaël
Pays	France
Format	750 ml
Degré d'alcool	16 %
Température de service	8-10 °C
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, chocolat noir, oranges amères et cerise.

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

Chaleureux, fruité et racé, c'est la mistelle rouge qui lui confère son corps et sa belle couleur rubis plutôt profonde. Nez puissant qui exhale des parfums dominants de chocolat noir et d'orange. Les écorces de quinquina et d'oranges amères rehaussent son parfum. À cela s'ajoutent des effluves de cannelle et de muscade qui révèlent une texture grasse et une finale persistante.

Code produit

Québec : 2337

