

NOILLY PRAT



DÉCOUVREZ LE GOÛT UNIQUE DU SUD DE LA FRANCE

VERMOUTH
ORIGINAL DRY

VERMOUTH
ROUGE

VERMOUTH
AMBRÉ





NOILLY PRAT

Son élaboration est complexe et vise à reconstituer le goût du vin importé en bateau et exposé sur le pont au soleil et aux embruns.

Deux cépages blancs issus du Languedoc, le Picpoul et la Clairette sont vieillies séparément dans des foudres en chêne du Canada, utilisé parce que sa sève blanche ne colore pas le vin et que sa fibre dense laisse peu de place à l'évaporation.

Après huit mois, ils sont transvasés dans des demis-muids, des fûts de chêne du Limousin (plus poreux), et passent un an en plein air. Au bout de cette longue période de vieillissement pendant laquelle 6 % du contenu des fûts s'évapore (c'est "la part des anges"), les vins sont assemblés selon un dosage bien précis, on y ajoute alors des mistelles et des alcoolats de citrons et framboises.

Découvrez plus de 200 ans de savoir faire

Commence ensuite, dans la "Salle des secrets", la dernière étape de la fabrication, celle de la macération. Une vingtaine de plantes et d'herbes du monde entier sont utilisées selon un dosage gardé secret.

APÉRITIF ET PRIX

En Apéritif ou Cocktail

La maison Noilly Prat est nichée dans le charmant village de pêcheurs de Marseillan dans le sud de la France, entouré par les vignobles ensoleillés qui donnent sur la mer Méditerranée.

Découvrez 200 ans de d'héritage et de métiers traditionnels à La Maison Noilly Prat

Noilly Prat Original dry

2 mesures de Noilly Original Dry
Zeste ou une tranche de citron
Huîtres

01

Noilly Prat Rouge

2 mesures de Noilly Prat Rouge
Zeste ou une tranche d'orange
Beaux fromage français

02

Noilly Prat Ambré

2 mesures de Noilly Ambré
Zeste ou une tranche de
pamplemousse
Foie Gras

03

Prix unique de 11,50€ HT

HERAIL DISTRIBUTION • 04 67 09 47 67 • INFO@LENEZDANSLEVERRE.COM

01



02



03

