

DRINKS.

Noilly Prat Vermouth Dry 37.5cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703663
Alcool	18%
Contenu	37.5cl
Pays	France
Région	Occitanie
Embouteilleur	BMP, Noilly Prat, 1 Rue Noilly, 34340 Marseillan, Frankreich
Marque	Noilly Prat
Type	Vermouth Sec
Allergène	contient des sulfites
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails, par ex. Martini, Brooklyn...
Dégustation	Fort et aromatique avec de la camomille, du miel de fleurs, de l'orange, du bois de chêne, des arômes de sol forestier, du romarin, du vermouth, de l'anis et du fenouil.
Désignation commerciale	Vermouth
Détails	fabriqué par assemblage de vins blancs français avec du vin de liqueur (mistelle) andalous (maturation d'environ 1 an), ainsi que la macération d'une vingtaine de plantes
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

La maison Noilly Prat est située à Marseillan, dans le sud de la France, sur la côte méditerranéenne. Peu de marques de vermouth ont leur propre page Wikipédia, mais il faut dire que Noilly Prat a atteint une certaine notoriété. Plus de 200 ans après que Joseph Noilly ait créé son premier vermouth (c'était en 1813), le "Original Dry", dans sa bouteille verte, est toujours en vente. Il est considéré comme l'archétype d'un vermouth français sec, et aurait été inclus dans les premières recettes du célèbre Martini. L'une des particularités du processus de fabrication est la maturation des vins blancs pendant 12 mois, à l'air libre, dans la cour arrière de la maison historique, à quelques pas du port pour petits bateaux du village. L'objectif était de recréer les conditions présentes sur le pont des voiliers, qui transportaient les vins par le passé. En plus des vins blancs de base Clairette et Picpoul de Pinet, il est également composé d'un vin de liqueur andalou (mistelle), qui a été conservé jusqu'à 12 mois dans une cave. C'est dans la "Salle des Secrets" que sont réalisés l'assemblage, ainsi que la macération de trois semaines avec une vingtaine d'herbes aromatiques séchées. Il s'agit notamment de la camomille, de la gentiane, de l'orange amère et de la noix de muscade. Le vermouth fin prêt est de couleur jaune paille pâle. En bouche, les vins blancs secs et les herbes ajoutées se font sentir via leurs notes florales, amères et épicées.