

DRINKS.

Regal Rogue Vermouth Daring Dry 50cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705153
Alcool	18%
Contenu	50cl
Pays	Australie
Région	Nouvelle-Galles du Sud
Embouteilleur	Regal Rogue / Intrepid Spirits, New South Wales, Australia
Marque	Regal Rogue
Type	Vermouth Sec
Allergène	Contient des sulfites
L'usage	Pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Goût sec avec des impressions herbacées, épicées-terreuses, savoureuses et légèrement salées.
Désignation commerciale	Vermouth
Détails	Fabriqué à base de Sauvignon Blanc biologique, de myrte anisé, de thym, de quandong du désert, de poivre blanc, de genièvre, de gentiane et de feuilles d'olivier; 25 g de sucre par litre
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Millésime	Non spécifié



Description

La marque Regal Rogue est synonyme d'apéritifs à base de vin du "Nouveau Monde" - plus précisément d'Australie, devenue un pays producteur de vin en 1788, lorsque les premières vignes d'outre-mer ont été plantées sur le sol national. C'est en 2011 que Mark Ward a présenté sa gamme de vermouth en quatre parties. Quelques années plus tard, il a pu vivre de cette activité - l'emploi s'était transformé en un emploi à plein temps et le vermouth Regal Rogue commençait à conquérir des marchés étrangers avec succès. En 2020, une majorité des actions a été vendue à Intrepid Spirits, afin de profiter d'opportunités d'expansion encore plus grandes. La base alcoolique du vermouth australien provient du vigneron primé Justin Jarrett de 'See Saw Wine', qui cultive des raisins biologiques dans la région d'Orange, en Nouvelle-Galles du Sud, à environ trois heures de Sydney. L'ajout d'herbes, d'épices et de fruits transforme le vin en apéritif, l'équipe s'approvisionnant principalement en produits botaniques locaux provenant des communautés indigènes d'Australie. Selon la philosophie des aborigènes, ils veulent maintenir l'empreinte écologique au minimum. Ceci est possible non seulement grâce à la sélection consciente des ingrédients, mais aussi en adhérant à divers principes de durabilité au cours des étapes de production et d'emballage. À titre d'exemple, tous les vermouths Regal Rogue sont embouteillés dans des bouteilles en verre recyclées.

Le vermouth Daring Dryest est élaboré à base de vin Sauvignon Blanc herbacé, qui est aromatisé avec des plantes biologiques australiennes, telles que le myrte anisé, le quandong du désert et le thym. Ils incorporent également du poivre blanc, de la gentiane, des feuilles d'olivier et du genièvre, afin de donner à l'apéritif à base de vin son goût savoureux-épicé, terreux et légèrement salé. Le vermouth sec peut être utilisé pour préparer une variété de boissons apéritives et de cocktails, tels que le Dry Martini ou le Vermouth Tonic.