

APRONIE

FICHE
TECHNIQUE



Fidèle à ses valeurs, le domaine d'Apronie propose une alternative sans alcool, sophistiquée et pleine de saveurs. Avec L'Abondance, le Domaine d'Apronie invite chacun à partager un moment gourmand, convivial et festif, quelle que soit sa manière de consommer.

Méthode de fabrication :

Dans une base d'eau osmosée nous ajoutons des baies de genévriers, les écorces d'agrumes et les ingrédients afin de faire macérer et donner un goût savoureux au produit.



Les arômes :

- Agrumes (orange douce, citron)
- Myrtille
- Menthe poivrée
- Bourgeon de pin noir d'Autriche (issus de la sapinière familiale de bio de St-Flavy)
- Gingembre

Au nez :

Premier nez

- Belle intensité d'arômes
- Menthe
- Albédo d'agrumes
- Épices poivrés

Deuxième nez

- Notes de gingembre accompagnées d'une tension boisée
- Notes végétales, élégantes et prononcées

En bouche :

- Notes d'agrumes et de boisées
- Notes de pin et de sève
- Une belle longueur en bouche sur la fraîcheur