

M. CHAPOUTIER

Sothis

99,50\$

* Prix de détail suggéré



 Biologique

	Code produit	14434547
	Prix licencié	0.00\$
	Conditionnement	6x700ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Dry gin
	Pays	France
	Région	Vallée du Rhône
	Sous-région	Rhône septentrional, Hermitage
	Pourcentage d'alcool	43%
	Couleur	Incolore
	Fermeture	Plastique avec tête plastique
	PH	sur glace ou en cocktail

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Maxime Chapoutier suit son propre chemin en explorant de nouvelles contrées, tout en respectant les valeurs de sa famille, transmises de générations en générations. Le respect des équilibres entre la terre et le ciel qui laisse le terroir s'exprimer. S'inspirer de ce qu'un terroir a à offrir. Révéler les saveurs des plantes.

NOTES DE DÉGUSTATION

Sothis commence par un premier nez finement épicé. Il évolue vers des notes plus florales et exotiques, la camomille, la mangue. La bouche, entre souplesse et tension, révèle des notes d'agrumes puis d'épices, rappelant le thym citronné et la verveine. Enfin, l'amertume apporte de la profondeur et disparaît sur des notes herbacées.

NOTES SUR LE PRODUIT

Maxime Chapoutier a grandi dans une famille de vignerons, installée dans la Vallée du Rhône depuis 1808. Une famille qui cultive la vigne dans le respect des équilibres de la terre, qui laisse le terroir s'exprimer sans entrave.

Sa Drôme natale, Maxime la quitte plusieurs années, pour faire un tour du monde vinicole.

Autant de pays, autant de cultures.

Les rencontres sont nombreuses.

"Les vignerons n'ont qu'un langage, la passion qui les anime. Je l'ai trouvée dans tous les r..."

