



# ZESTE

Type : Vin fortifié de type Vermouth

Cépages : Frontenac gris

Pourcentage d'alcool : 15%

Sucre résiduel : plus de 30 g/l

Température de service : froid ou sur glace

Format : 500 ml



## Le vin

Apéritif à base de vin blanc, présentant de rafraîchissants arômes d'agrumes. Nous vous proposons de le servir sur glace ou mélangé avec du thé glacé pour un cocktail estival rafraîchissant.

## Cépages

Le Frontenac gris

## L'élaboration

Moût de raisin légèrement fermenté muté à l'alcool et aromatisé avec une macération de zestes d'orange et de citron.

## Accompagnement

Il se sert très bien en cocktail, en y ajoutant du thé glacé ou du soda et des morceaux d'agrumes.

