DRINKS.

Lillet Blanc Aperitif 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100001
Alcool	17%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Podensac, Bordeaux
Embouteilleur	Pernod Ricard, 12 Place des États-Unis, 75016 Paris, France
Marque	Lillet
Type	Apéritif à base de vin
Allergène	Contient des Sulfites
L'usage	pur (bien frais), sur des glaçons ou pour des boissons comme Lillet Vive (avec de l’eau tonique) et Vesper-Martini.
Dégustation	Arômes d'oranges confites, de miel, de résine de pin et de fruits exotiques.
Désignation commerciale	Apéritif à base de vin
Détails	Vin blanc (85%) mélangé à diverses liqueurs d'agrumes (15%), aromatisé avec des extraits d'orange et de la quinine, mûrit quelques mois dans des fûts de chêne.
Honneurs	San Francisco Spirit Competition 2009: Argent // Concours Mondial de Bruxelles 2002: Médaille d'or // The International Wine Competition 1995: Or // Exposition internationale de Milan

	1906: Grand Prix // Exposition universelle Paris 1900: Médaille d'or // Exposition universelle Paris 1889: Médaille d'argent
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

Description

Bien que les frères Paul et Raymond Lillet aient produit leur premier apéritif à base de vin en 1872, l'histoire du succès international de la marque n'a commencé que 70 ans plus tard. Un revendeur new-yorkais est tombé amoureux du goût particulier et a introduit le produit aux Etats-Unis. Depuis 2008, Lillet fait partie du groupe Pernod Ricard et a conquis de nombreux nouveaux marchés. Ian Fleming, le créateur de James Bond, a même choisi Lillet pour affiner le cocktail préféré de son personnage principal. Le Lillet Blanc est composé principalement de vins de Bordeaux des variétés Sémillon, Sauvignon Blanc et Muscat, mélangés à des liqueurs d'agrumes faites à la main. De plus, il est affiné avec des extraits d'oranges sucrées, amères et vertes, ainsi que de l'écorce de quinquina du Pérou, puis il mûrit en fûts de chêne pendant quatre à six mois. En 1888 déjà, cet apéritif a remporté ses premières médailles d'or!