## DRINKS.

## Midi Apéritifs Classic Red 70cl



## Informations supplémentaires

Numéro d'article	407970
Alcool	21%
Contenu	70cl
Pays	Belgique
Région	Flandre occidentale
Embouteilleur	Midi Apéritifs, Meensesteenweg 358, 360B 8500 Kortrijk, Belgium
Marque	Midi Apéritifs
Туре	Apéritif à base de vin
L'usage	Pur sur des glaçons ou pour une variété de boissons apéritives (par ex. mélangé avec de l'eau tonique ou de l'eau gazeuse)
Dégustation	Goût aigre-doux avec du romarin, du fenouil et de la bergamote qui ressortent en premier.
Désignation commerciale	Apéritif à base de vin
Détails	Fabriqué à partir de vin rosé français (Syrah) et de dix plantes distillées sous vide (dont le cassis, la bergamote, le romarin, les graines de fenouil, l'artichaut, la citronnelle)
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



## **Description**

Jules Delaere a grandi dans une famille familière avec le monde de la restauration et de l'hôtellerie. Il a lui-même fréquenté une école de gestion hôtelière et effectué de nombreux stages, avant de se lancer dans la création de son propre vin-apéritif en 2019. Déjà à cette époque, il n'était plus un nouveau venu dans le domaine des spiritueux: en effet, trois ans plus tôt, il avait déjà créé le gin Myster Y.. La base de son Midi Apéritif rouge classique est un vin rosé français du cépage Syrah (également connu sous le nom de Shiraz). Dix plantes méditerranéennes, dont le cassis, la bergamote, le romarin, les graines de fenouil, l'artichaut et le citron, sont ensuite distillées sous vide. C'est avec ces distillats que Jules enrichit le vin et produit un vin-apéritif riche en arômes. Le jeune entrepreneur est fermement convaincu que la technique de la distillation sous vide est une méthode d'extraction particulièrement douce et efficace. L'apéritif aigre-doux peut être servi de plusieurs façons: pur avec beaucoup de glaçons, mélangé avec de l'eau tonique ou complété avec de l'eau gazeuse.