DRINKS.

# Noilly Prat Vermouth Dry 37.5cl

Scanner pour visiter la version en ligne

## Informations supplémentaires

| | |
|---|---|
| Numéro d'article | 703663 |
| Alcool | 18% |
| Contenu | 37.5cl |
| Pays | France |
| Région | Occitanie |
| Embouteilleur | BMP, Noilly Prat, 1 Rue Noilly, 34340 Marseillan, Frankreich |
| Marque | Noilly Prat |
| Type | Vermouth Sec |
| Allergène | contient des sulfites |
| L'usage | pur ou pour une variété de boissons et de cocktails, par ex. Martini, Brooklyn... |
| Dégustation | Fort et aromatique avec de la camomille, du miel de fleurs, de l'orange, du bois de chêne, des arômes de sol forestier, du romarin, du vermouth, de l’anis et du fenouil. |
| Désignation commerciale | Vermouth |
| Détails | fabriqué par assemblage de vins blancs français avec du vin de liqueur (mistelle) andalous (maturation d'environ 1 an), ainsi que la macération d'une vingtaine de plantes |
| Ingrédients | Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011 |

## Description

La maison Noilly Prat est située à Marseillan, dans le sud de la France, sur la côte méditerranéenne. Peu de marques de vermouth ont leur propre page Wikipédia, mais il faut dire que Noilly Prat a atteint une certaine notoriété. Plus de 200 ans après que Joseph Noilly ait créé son premier vermouth (c'était en 1813), le "Original Dry", dans sa bouteille verte, est toujours en vente. Il est considéré comme l'archétype d’un vermouth français sec, et aurait été inclus dans les premières recettes du célèbre Martini. L'une des particularités du processus de fabrication est la maturation des vins blancs pendant 12 mois, à l’air libre, dans la cour arrière de la maison historique, à quelques pas du port pour petits bateaux du village. L'objectif était de recréer les conditions présentes sur le pont des voiliers, qui transportaient les vins par le passé. En plus des vins blancs de base Clairette et Picpoul de Pinet, il est également composé d’un vin de liqueur andalou (mistelle), qui a été conservé jusqu'à 12 mois dans une cave. C’est dans la "Salle des Secrets" que sont réalisés l'assemblage, ainsi que la macération de trois semaines avec une vingtaine d'herbes aromatiques séchées. Il s'agit notamment de la camomille, de la gentiane, de l'orange amère et de la noix de muscade. Le vermouth fin prêt est de couleur jaune paille pâle. En bouche, les vins blancs secs et les herbes ajoutées se font sentir via leurs notes florales, amères et épicées.