

Nouveauté

AMAÉ
APÉRITIF À BASE DE MUSCAT

A apprécier :

- **Pur sur glace ou en long drink**

1 volume d'amaé pour 3 volumes de tonic

- **En cocktail accompagné de notre célèbre Vin Fou Champêtre blanc brut**

1/5 d'amaé et 4/5 de Vin Fou Champêtre blanc brut le tout agrémenté d'une rondelle et d'un zeste de citron



A déguster extra-frais pour en apprécier toute la subtilité des parfums.

Nouveauté

AMAÉ
APÉRITIF À BASE DE MUSCAT

Découvrez amaé, un apéritif original et naturel.

C'est un apéritif « ni tout à fait vin doux naturel, ni tout à fait apéritif à base de vin, tel que l'entend la segmentation professionnelle ». amaé se situe à la frontière des deux mondes, entre vin (cépage muscat provenant de l'aire d'appellation Muscat de Rivesaltes) et spiritueux, pour un apéritif original qui allie savoir-faire traditionnel du vin et démarche recherche et développement propre aux spiritueux.

Outre le muscat provenant de l'aire d'appellation Muscat de Rivesaltes, amaé se compose :

- d'extraits naturels végétaux : la rose et la fleur d'oranger ;
- d'alcool neutre : faiblement titré en degré, exclusivement issu, de fruits fermentés,
- de sucre : 80 grammes de sucre par litre.

Pour préserver la fraîcheur de votre apéritif, conservez-le au frais et consommez-le de préférence dans les deux mois après ouverture.

Le nom amaé quant à lui, évoque "l'âme et le bien-être, la douceur et la féminité, la sensualité".

Henri Maire France -En Boichailles - BP 106 - 39605 ARBOIS cedex

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.