



## HENRI BARDOUIN PASTIS

### Grand Cru Etui

Le Pastis Henri Bardouin est un apéritif rafraîchissant. Ce pastis contient 65 ingrédients du monde entier : des plantes de Provence et d'Amérique du Sud. Des épices d'Afrique, de Chine, d'Inde, du Sri Lanka et des Moluques, par exemple : cannelle, noix de muscade, girofle, fève tonka, cardamome, anis étoilé, armoise, bleuet, grain de paradis, poivre et bien plus encore. Le goût complet du pastis ne peut se développer qu'avec une quantité d'eau suffisante. Les huiles essentielles distillées dans l'alcool sont dissoutes dans l'eau. Le rapport de mélange doit être de 1:6-10 avec de l'eau pure et fraîche. C'est le seul Pastis qui a reçu une médaille d'or au Salon de l'agriculture de Paris.

#### **Tasting notes**

##### **Color**

Couleur naturelle. Ambre avec des reflets verts.

##### **Aroma**

Anis, de cardamome, de poivre et de fève tonka.

##### **Taste**

Complexe et délicat. Saveurs bien équilibré, notes d'anis suivies par des notes d'absinthe, d'épices et d'herbes. Suggestion: A l'apéritif, ou pendant un repas. Conserver à des températures comprises entre 10C°- 25C°, ne pas réfrigérer, la bouteille doit rester debout. Il n'y a aucune date d'expiration, mais il change de couleur après l'ouverture en raison de l'oxydation, ce qui est normal.

##### **Finish**

Différentes saveurs d'herbes aromatiques et d'épices exotiques

La distillerie Depuis 1898, la petite distillerie Henri Bardouin située à Forcalquier, en Provence, produit son pastis. Le nom Pastis, dérivé du mot pastiche, a été créé en 1915 lorsque l'absinthe a été interdite et vendue comme produit remplaçant dans le port de Marseille. Le Pastis d'Henri Bardouin est composé de 65 ingrédients choisis à la main qui sont distillés ou macérés selon leur nature. La teneur en sucre, sous forme de sirop de canne à sucre, est de 50g/l, ainsi que la teneur en glycyrrhine de 0,055g/l, ce qui est bien inférieur aux quantités autorisées de 100g/l et 0,5g/l pour le Pastis. La teneur en alcool est de 45 % vol.