

# LOVE ØISHI



Contenance bouteille : 70cl  
Volume d'alcool : 40%vol  
Conditionnement : En carton  
FEVCO de 6 bouteilles

## NOTES DE DÉGUSTATION :

Le bouquet riche et élégant dévoile des arômes subtils, mêlant délicatement le concombre et le pamplemousse, tout en laissant apparaître des notes herbacées et minérales qui rappellent le terroir de Champagne. Dès la première gorgée, la douceur intrinsèque se révèle à travers une texture ronde et une belle complexité.

La finesse de cette vodka s'exprime avec une légère touche fruitée, évoquant le raisin utilisé, tout en préservant une pureté et une netteté remarquables.

La dégustation s'achève sur une finale longue et équilibrée, à la fois épicée, fruitée et gourmande. La persistance en bouche rappelle les qualités vineuses du raisin, ponctuées par une délicate pointe iodée, offrant une expérience harmonieuse et raffinée.

## INGRÉDIENTS :

La base est un alcool vinique.

Les raisins (assemblage de trois cépages dominants : Chardonnay, Pinot Noir et Meunier) sont récoltés en Champagne à la main et la distillation se fait en tout grain avec la Fleur de Lemon Haze qui provient d'une agriculture biologique du Nord de la France.

## PROCÉDÉ DE FABRICATION :

Élaborée avec soin, cette vodka est distillée en tout grain et à bain-marie dans un alambic à colonne Arnold Holstein, permettant d'obtenir une palette aromatique riche et précise. Le distillat est ensuite réduit lentement sur deux mois avec une eau pure et faiblement minéralisée, avant d'être embouteillé sans filtration à froid. Chaque bouteille est un véritable objet d'art, avec un décor appliqué à la main, sublimé par un passage à chaud sur argent, et scellée d'un bouchon en céramique fabriqué à Venise.

Pour préserver toute sa finesse, elle doit être conservée à l'abri de la lumière, dans un environnement sec, idéalement entre 13 et 18°C. Elle se déguste à température ambiante, fraîche, sèche, en cocktail ou même en cuisine, selon les envies.