



Accords mets et vins

En digestif sur glace, en cocktail (Prohibited Elixir Crusta) ou en cuisine.

Détails

Dégustation

Robe : Teinte dorée éclatante

Nez : Complexe, riche, épicé

Bouche : L'Élixir Combiar envoûte les papilles avec sa complexité épicée, safranée où l'on découvre des parfums de myrrhe, cardamome, clou de girofle.

Finale : Belle persistance aromatique

Caractéristiques

Eleavage : Macération + Distillation - Taux de sucre : 150 g/L

