



Accords mets et vins

Il se consomme tant en apéritif qu'en digestif. On peut également utiliser le Patxaka en cuisine, pour accompagner des crêpes par exemple.

Détails

Dégustation

Robe : Ambrée

Nez : Arômes délicats de pommes, anis, caramel

Bouche : Le Patxaka a un goût prononcé reflétant celui des pommes qui la composent, ce qui provoque une explosion de saveurs.

Température de service : 5°

Caractéristiques

Terroir : Pays Basque

Vinification : Macération 6 mois

Elevage : Fûts en inox

