

SUZE APERITIF 20° 1L



1l

Fabricant

Suze

Titre alcoométrique

20 %

Processus de fabrication

Les racines de gentiane jaune sont récoltées après une période de maturation d'au moins 10 ans dans les massifs montagneux d'Auvergne et du Jura. La base aromatique de la Suze est obtenue par macération de 50 % de racines sauvages et d'un mélange sélectionné de plantes aromatiques. Un procédé de distillation traditionnel permet d'obtenir une base alcoolique fine qui renferme l'arôme de la gentiane.

HIT 26.90

(y compris la TVA)