

Smokey Tea Liqueur (Thé Fumé)

La Smokey Tea Liqueur est une liqueur audacieuse et raffinée née de l'imagination de Bérenger Bouttier, talentueux bartender français et lauréat de la première édition française de la Wizard Awards 2024. Elle met à l'honneur le thé lapsang souchong, réputé pour ses notes fumées et boisées, afin d'offrir une expérience gustative unique.

Elaboration du produit

La Smokey Tea Liqueur est élaborée à partir d'un procédé associant macération et distillation. Le thé lapsang souchong est mis à macérer pendant environ une semaine dans un mélange hydro-alcoolique afin d'obtenir une infusion riche et intense. En parallèle, un thé noir est distillé à l'eau pour en extraire un distillat délicat qui concentre ses arômes purs. L'infusion et le distillat sont ensuite assemblés avec du sucre, de l'alcool et de l'eau.

Dégustation

La Smokey Tea Liqueur séduit par son caractère fumé et élégant, alliant tradition et créativité.

Au nez :

Arômes intenses et fumés de thé lapsang souchong, aux notes boisées et légèrement résineuses..

En bouche :

Équilibre entre la douceur du sucre, la rondeur de l'alcool et la puissance aromatique du thé noir, avec une finale persistante et fumée.

Usage

Smokey Tea Liqueur est taillée pour la haute mixologie. Son profil fumé unique sublime les cocktails gastronomiques et ouvre de nouvelles perspectives créatives aux bartenders. Un véritable booster d'arômes, entre modernité et élégance.

Histoire du produit

Smokey Tea Liqueur est taillée pour la haute mixologie. Son profil fumé unique sublime les cocktails gastronomiques et ouvre de

nouvelles perspectives créatives aux bartenders. Un véritable booster d’arômes, entre modernité et élégance.

www://boudier.com