

# DE L'ILE DE RÉ PASTIS

*L'anisette des vacanciers depuis belle lurette*

nouvelle bouteille, plus élancée, plus élégante à l'image de ce nouvel assemblage, un véritable clin d'œil à l'île de Ré



## Les millésimes entre ciel, terre et océan

Chaque récolte de plantes réserve des saveurs dictées par la nature. Le PASTIS DE L'ILE DE RÉ® renouvelle chaque année son bouquet parfumé à travers un nouveau millésime. Découvrez le nouveau millésime **2014**.

## Description olfactive du millésime 2014

Sauvage et authentique ce millésime 2014 offre un pastis racé et tout en élégance. Un nez très végétal au fenouillé brut et ciselé, ponctué par des notes aromatiques harmonieuses et subtiles. Puis la bouche fraîche où la réglisse dimensionne une minéralité fugace et généreuse.

## **Le PASTIS DE L'ILE DE RÉ®, une boisson apéritive issue du terroir sauvage et nature de l'île de Ré, territoire préservé aux portes de l'atlantique**

### L'histoire du PASTIS DE L'ILE DE RÉ®

Un producteur de plantes aromatiques biologiques et un sommelier, Meilleur Ouvrier de France ré-inventent la célèbre recette à partir de plantes insulaires de l'île de Ré. Le PASTIS DE L'ILE DE RÉ® est né...

### Le Fenouil, la signature anisée de l'île de Ré

Récoltées en septembre sur les terres rétaises iodées et réchauffées par l'été indien, les graines de fenouil et les plantes aromatiques associées à la réglisse libèrent une saveur caractéristique du PASTIS DE L'ILE DE RÉ®.

### L'apéritif aux saveurs des vacances nature

Inspirées des recettes traditionnelles et naturelles, le PASTIS DE L'ILE DE RÉ® obtenu par macération alcoolique et infusion de plantes ré-enchant le moment de l'apéritif et garantit une récréation olfactive réussie.

### Préconisation de la recette

2 cl dans 5 fois son volume d'eau rafraîchie par des glaçons à la convenance.

Les parfums du PASTIS DE L'ILE DE RÉ® s'expriment idéalement dans un grand volume d'eau glacé comme tous les grands pastis.

Points de vente : épicerie fines, cavistes, magasins de produits régionaux, circuit CHR

Contact : [contact@pastisdere.fr](mailto:contact@pastisdere.fr)

Didier DORIN Tél : 06 28 06 90 62 – Elodie NARDESE Tél : 06 80 70 19 19

**[www.pastisdere.fr](http://www.pastisdere.fr)**