

Accords mets et vins

Se consomme sur glace ou en cockltail

Détails

Degrès: 17 %
Contenance: 0,70 L
Types: Liqueur
Packaging: carton de 6
Domaine: CAMUS

Dégustation

Nez : Elégant et très équilibré, il se révèle fin et onctueux sur des notes de céréales maltées, d'agrumes (citron) et réglisse. Viennent à l'aération l'huile de lin, les fleurs, le trèfle et la vanille.

Bouche : Douce et légèrement crémeuse, elle est fidèle au nez. Finement boisée, elle dévoile également des notes d'amande et de miel.

Finale : Longue, avec une belle sècheresse herbacée

Caractéristiques

Elevage: Vieilli en fût de chêne Français pendant 2 ans

HISTOIRE DU DOMAINE

Le fruit qui fournit la liqueur d'Amarula avec sa saveur unique provient de l'arbre des marula. Hauts et verts, les arbres de marula poussent de manière sauvage en Afrique subsaharienne. À la mi-février, les fruits sont mûrs pour la récolte. De nombreux animaux sauvages, mais surtout des éléphants, sont fous des fruits succulents et nutritifs. On sait qu'ils secouent l'arbre pour déloger leur encas préféré!

