



LILLET BLANCO

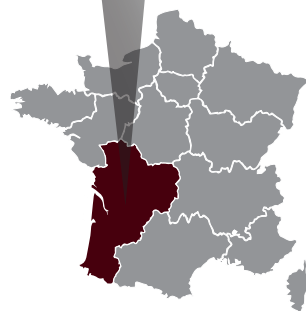
LILLET®
MAISON FONDÉE EN 1872

Semillón & Licores Macerados



Gironda

Podensac



FRANCIA



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

Desde 1872, Lillet Frères fue fundada en 1872, La Maison Lillet. Herencia vitivinícola, los hermanos Raymond y Paul Lillet, fabricantes de licores y comerciantes de licores y vinos finos, fundaron la mansión en Podensac, un pequeño pueblo al sur de Burdeos, 1887 inicia una creación con historia, primer aperitivo en Francia, en 1930 -1940 tras la guerra mundial, se hizo más famoso el aperitivo y favorito en bares de Londres hasta Estados Unidos, en 1962 se crea el vino tinto, 2011 nace en vino rosado, la destilería de Lillet y se ha mantenido consistente a lo largo de los años, evolucionando para reflejar los avances y las mejoras técnicas enológicas. Los ingredientes secretos se mantienen sin cambios y la receta original se guarda celosamente por el Master de la bodega, lo que garantiza a Lillet su estatus de icono como el aperitivo por excelencia de Burdeos.

NOTAS DE CATA

Licor de color pajizo oro cristalino y brillante, se percibe aroma fresco floral, de azahar, cítricos, menta fresca, vainilla. Su sabor también es fresco, sobresaliente y afrutado con notas de naranjas confitadas, frutas exóticas, miel y flores, tiene una estructura bien equilibrada y una buena duración en el paladar.

Se sugiere servir bien frío en una copa de vino o en las rocas. Decorando con una rodaja de naranja. También se puede disfrutar en cócteles clásicos como el Martini Vesper, Cóctel de Siglo 21, y Corpse Reviver



Vinícola / Enólogo:

Lillet L'Apéritif



Cépage:

Semillón & Licores Macerados



Vinificación:

6 a 12 meses en barricas de roble francés



Grados de Alcohol:

17% Alc.



Temperatura de Consumo:

16-18°C.