

Code : 3350

KG BOUTONS DE ROSE (0,400)



C'est à partir du mois de mai que les boutons de rose sont récoltés. Séchés naturellement à l'air afin de préserver leur couleur, leur texture et leur parfum, ils restituent en infusion toute la subtilité très parfumée de la fleur



100°C



6 minutes

IRAN



Sans caféine

Aspect : Boutons de rose entiers rose pâle à fushia

Couleur de la Liqueur : Vert pâle translucide

Saveur Principale : Sucrée (Intensité: Légère)

Famille Arômatique Liqueur : Fleurie (Intensité: Légère)

Notes Dominantes : Rose

Rémanence : Poivrée

Texture : Poudrée

Goût de la liqueur : Délicate, fleurie

Commentaires de l'expert : Le bouton de rose restitue en tasse une infusion très subtile loin de l'univers entêtant de la parfumerie. Une tasse me semble toujours cristalliser un instant spécial sophistiqué et simple à la fois.

Accord Mets & Thé : sandwich concombre-chèvre frais en salé ou cheesecake en dessert