



Dénomination :

Apéritif Traditionnel à base de Vin.

Recette : Vins Blanc de Vendée, Epines Noires, Pêches de Vignes.

Vin de Vendéen, sucre, préparation aromatisante naturelle d'Epines Noires de Vendée et Pêches de Vignes, arômes naturels.

Cet apéritif Traditionnel est élaboré avec du vin de Vendée de qualité et des jeunes pousses d'Epines Noires sauvages (Pruneliers) récoltées à la main dans nos campagnes. L'épine noire est macérée dans de l'eau de vie pendant 21 jours avant d'être assemblée au vin. Un sirop de sucre vient ensuite compléter l'assemblage. Plusieurs parfums sont possibles.

Le rituel « Kiki » Vendéen :

« Kiki » est un surnom affectueux donné à l'apéritif-maison des Vendéens. Il trouve son origine dans le petit verre Duralex® traditionnellement utilisé pour son service. Ce rituel Vendéen est synonyme de convivialité et de plaisir.



Format et conditionnement disponible :

Bouteilles 75 cl conditionnées en cartons de 6.

Notre appréciation :

Le nez est marqué par la Pêche de Vignes. L'attaque est franche et fruité. Le fruit est très présent. Le Kiki se démarque par une belle fraîcheur en bouche que l'on doit au vin de qualité qui le compose. L'Épine Noire apparaît sur la finale. Un verre en appel un autre ! Très fruité, le « Kiki » s'apprécie bien frais à l'heure de l'apéritif, en famille, entre amis ou voisins.

