



#### Dénomination :

Apéritif Traditionnel à base de Vin.

#### Recette : Vins Rouge de Vendée, Epines Noires, Fruits Rouges

Vin de de Vendée, sucre, préparation aromatisante naturelle d'Épinettes Noires de Vendée et Fruits Rouges (Fraise, Framboise, Cassis), arômes.

Cet apéritif Traditionnel est élaboré avec du vin de Vendée de qualité et des jeunes pousses d'Épinettes Noires sauvages (Prunelliers) 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 laisse deviner des arômes de fruits rouges (Fraises, cassis, framboises). L'attaque est franche et généreuse. Le fruit est très présent. Le Kiki se démarque par une belle structure que l'on doit au vin de qualité qui le compose. La finale est droite et légèrement sirupeuse. Cette recette accompagne à merveille vos desserts.

