

LIQUEURS & SPIRITUEUX



BENOIT SERRES
— FONDÉE EN 1841 —



COMMENTAIRES :

LE PASTIS ARTISANAL BENOÎT SERRES, bien plus qu'un anisé, le Pastis BENOÎT SERRES est un pastis cousu main, complexe élégant, aux accents du Sud-Ouest. Son secret, le savoir-faire depuis 1841 dans la macération, la distillation, et les assemblages.

Un pastis différent, généreux et follement aromatique. A partir de la traditionnelle recette anis et réglisse, nous avons ajouté de nombreuses herbes et fleurs pour créer un pastis végétal unique et parfumé.

Sa robe est d'un jaune brun, aux légers reflets verts. Au nez, première note est anisée mais laisse ensuite place à des arômes multiples de plantes. En bouche, le PASTIS BENOÎT SERRES se caractérise par une attaque franche d'anis et de plantes sur une évolution plus structurée, légèrement épicée. La finale apporte son originalité par des notes florales typiques du Sud-Ouest.

COCKTAILS :

1 ananas mûr
20 g de sucre cristallisé
jus de citron vert
4 cl de Pastis
10 cl d'eau pétillante
3 glaçons

LE NICOI
4 cl de Pastis
6 cl de jus d'orange
2 cl de jus de citron
2 cl de sirop de pêche



LIQUEURS & SPIRITUEUX



BENOIT SERRES
— FONDÉE EN 1841 —

Site de Production ADV et Logistique :
16 chemin de la Camave - 31 290 Villefranche de Lauragais
05 61 27 20 97 - 06 38 31 17 03 - bs@benoit-serres.com
Siège social : 7 Saint Aignan Nord 33190 La Réole