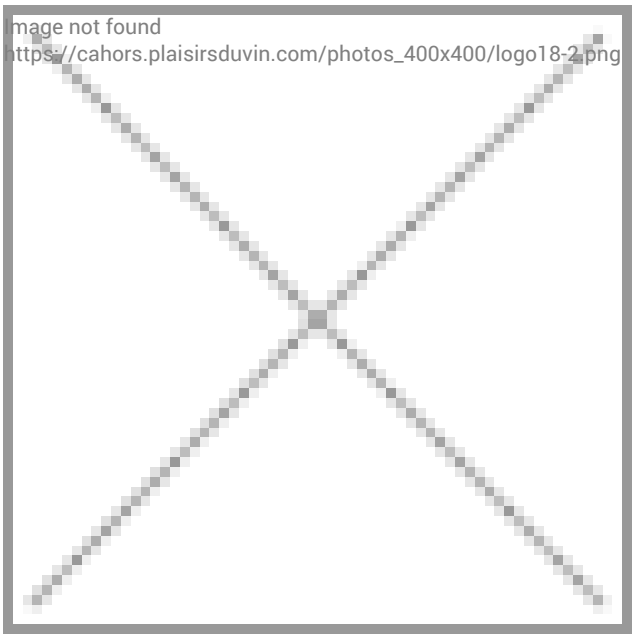

Accords mets et vins

La manzana est servie traditionnellement pure en digestif. Mais certains l'accompagnent de boissons rafraîchissantes comme les jus de fruits ou soda, ou bien même dans de nombreux cocktails. Elle peut s'utiliser dans les sauces, les confitures, pour parfumer les patisseries, dans les salades de fruits à base de pomme, pour parfumer les biscuits, les chocolats (à la liqueur), pour parfumer riz et semoules sucrés, ou dans les soufflés, pour accompagner les fruits de mer.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Pays Basque
Vinification : Distillation
Elevage : Fûts en inox

Dégustation

Robe : Clair
Nez : Discret, pommes vertes acidulées
Bouche : Etonnante avec de la mâche, fruit croquant, pomme/poire, texture grasse enveloppante
Température de service : 5°