Distillerie Blachere
1695 Route de Sorgues
84230 Châteauneuf-du-Pape,
Tel : 04.90.83.55.65
Email : magasin@distillerieablachere.com
Site web : https://www.distillerieablachere.com



LIQUEUR "LA CAMARGUAISE®" LUXE

La "CAMARGUAISE®" est obtenue par distillation, macération et infusion de plus de 20 plantes et épices dont : Thym, Romarin, Réglisse…

Poids Net : 500g

Des plantes, des plantes et encore des plantes.
Pas d'arômes artificiels dans nos liqueurs !
Cette liqueur créée en 1970, est obtenue par distillation, macération et infusion de plus de 20 plantes et épices dont : Thym, Romarin, Réglisse…

Cette liqueur de Camargue vous rappellera les étendues sauvages que se disputent taureaux et chevaux; vous retrouverez dans ce breuvage unique tous les parfums de la Camargue. Les Saintes Maries de la Mer, Aigues mortes, Port Saint Louis, le Grau du Roi, Albaron… sont autant de lieux qui ont inspiré J.C BLACHERE le créateur de cette liqueur.

Dégustez-la à température ambiante ou sur glace pilée, fermez les yeux, et retrouvez-vous face à l'étang des Launes, en soirée, un coucher de soleil rouge, les flamands qui s'envolent…

Ingrédients : Eau, Alcool, Sucre, Alcoolat de plantes et épices dont : Thym, Anis, Serpolet, Origan… Caramel : E150a

Un léger dépôt peut se former dans la bouteille, il n'est que le reflet de l'authenticité du produit

INGRÉDIENTS

Eau, Alcool, Sucre, Alcoolat de plantes et épices dont : Thym, Anis, Serpolet, Origan… Caramel : E150a