

Pastis Combi

HISTOIRE - STORYTELLING

Créé en / Created in : 1996

Conforme à la tradition, le Pastis Combi est élaboré avec de la badiane (anis étoilé). Son goût rafraîchissant et légèrement poivré associé à sa couleur blanc cassé aux nuances de vert clair sont entièrement naturels, sans caramel ni sucre ajoutés. La recette élaborée par le Maître Distillateur comporte plus d'une dizaine de plantes et d'épices savamment dosées pour lui apporter profondeur et richesse tout en délicatesse de son goût d'antan.

Pastis Combi is made in the traditional manner using badian (star anise). Light and refreshing, its off-white colour with pale green highlights is entirely natural with no added caramel or sugar. The recipe devised by the master distiller uses more than thirty different plants and spices, carefully dosed to produce depth and a delicate richness of flavour.

PRODUIT - PRODUCT

% vol. :	45
Sucre / Sugar (g/L) :	0
Process :	Distillation
Fruits & Plantes / Fruits & Botanicals :	Badiane, clou de girofle, cardamome, coriandre, poivres noirs et blancs, noix de muscade, armoise, centaurée... <i>Star anise (badiane), clove, cardamom, coriander, black and white peppers, nutmeg, wild wormwood, centaury...</i>

Le Pastis Combi est idéal à l'apéritif. Son nez subtil et délicat dévoile des notes de réglisse, de cardamome et de poivre. Rafraîchissant, sa longueur en bouche est harmonieuse, tout en finesse pour stimuler le palais sans l'anesthésier.

Pastis Combi is ideal before a meal. Subtle and delicate, the nose reveals notes of liquorice, cardamom and pepper. The mouth is long, harmonious and gently refreshing to whet the appetite without stunning the palate.

