

L'ARDENT

L'ARDENT

Vermouth rouge – 18 % vol. - Sucre 5 %

Appréciation

L'ARDENT est le plus ancien apéritif de notre gamme dans la famille des Vermouths dont la recette est née en 2014. Il est élaboré à partir de plantes médicinales et aromatiques cultivées sur le terroir unique de l'île d'Olonne et de vins des Fiefs Vendéens dans l'esprit des vermouths méditerranéens : peu sucré et absinthe. Un velouté sauvage intense pour des arômes délicatement épicés d'agrumes

Couleur

Couleur profonde entre noir et violet, limpide et brillante

Nez

Bouquet très doux aux notes herbacées, ample et intense. Evoque la forêt

Goût

Velouté sauvage, persistant et subtil, chaud et doux

Finale en bouche

Harmonie de notes torréfiées très fines avec une délicate amertume. Goût de chocolat noir, notes de cacao, de réglisse

Type d'alcool

Rhum agricole A.O.C. Martinique 55 %

Conseils de dégustation

Se boit nature ou allongé. A consommer frais (5-6°) sans glaçon

En cuisine

Avec des toasts de foie gras, avec des escargots, sur un sorbet de fruits rouges

Conservation

Avant ouverture : plusieurs années comme un vin rouge. A l'abri de la lumière, dans un endroit sec à température stable (10 – 15°)

Après ouverture : se conserve au frais pendant 4 à 6 semaines. L'ARDENT peut présenter quelques notes de vieillissement qui n'altèrent pas ses qualités

Informations complémentaires

Poids :	1,35 kg
Région :	Vendée – France
Degré alcoolique :	18 %
Taux de sucre :	5 % (Sucre de canne bio)
Contenance :	75 cl – 50 cl
Budget :	plus de 20 € TTC
Couleur :	Apéritif à base de vin rouge



Domaine DEVALEZ

85340 L'île d'Olonne – Vendée – France

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – Sachez apprécier et consommer avec modération

LA PETITE POINTE

LA PETITE POINTE

Vermouth blanc – 18 % vol. - Sucre 5 %

Appréciation

La PETITE POINTE est un apéritif de la gamme des Vermouths conçu en 2015 sous le doux soleil du littoral vendéen à base de plantes cultivées au Domaine et mariées à des vins des Fiefs Vendéens. Un vermouth d'une grande palette aromatique orienté Europe Centrale car notamment composé de tanaïsie macérée pendant trois mois environ

Couleur

Au cours du temps, la robe se pare d'une belle teinte à reflets dorés, vieil or, d'une grande fluidité

Nez

Puissante odeur de fleurs des bois, notes herbacées profondes

Goût

Amertume persistante, bouquet très riche avec une fine puissance

Finale en bouche

Explosion de notes végétales très variées, un goût complexe, frais et intense. Des notes de pain d'épices sont présentes

Type d'alcool

Rhum agricole A.O.C. Martinique 55 %

Conseils de dégustation

A consommer frais (5-6°) sans glaçon
Se boit nature ou légèrement allongé

En cuisine

Idéal en cuisine avec les fruits de mer, des huîtres fraîches

Conservation

Avant ouverture : plusieurs années comme un vin blanc. A l'abri de la lumière, dans un endroit sec à température stable (10 – 15°)
Après ouverture : se conserve au frais pendant 4 à 6 semaines. LA PETITE POINTE peut présenter quelques notes de vieillissement

Informations complémentaires

Poids :	1,35 kg
Région :	Vendée – France
Degré alcoolique :	18 %
Taux de sucre :	5 % (Sucre de canne bio)
Contenance :	75 cl – 50 cl
Budget :	plus de 20 € TTC
Couleur :	Apéritif à base de vin blanc



Domaine DEVALEZ

85340 L'Île d'Olonne – Vendée – France

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – Sachez apprécier et consommer avec modération

LE PRINCE D'IOLO®

LE PRINCE D'IOLO

Cocktail au jus de fruit – 9 % vol. - Sucre 2,5 %

Appréciation

LE PRINCE D'IOLO est un cocktail obtenu en 2017 par mélange intime d'une dose de Vermouth rouge L'ARDENT avec une dose de jus de cranberries. Servi en apéritif peu alcoolisé (9%) ou pour rafraichir après une belle journée. Il plaira à un plus grand nombre

Couleur

Couleur plutôt violet, limpide et brillante

Nez

Bouquet très doux aux délicates notes de cerise

Goût

Au premier contact un léger pétillant sur la langue qui titille ensuite toutes les papilles

Finale en bouche

Beaucoup de délicatesse et une belle fraîcheur finale

Type d'alcool

Rhum agricole A.O.C. Martinique 55 %

Conseils de dégustation

Prêt à consommer il peut être allongé d'un tiers de vin rouge légèrement pétillant

A consommer frais (5-6°) sans glaçon

Conservation

Avant ouverture : plusieurs années. A l'abri de la lumière, dans un endroit sec à température stable (10 – 15°)

Après ouverture : se conserve au frais pendant 3 à 5 semaines.

Après chaque service, le PRINCE D'IOLO peut présenter un dépôt auquel on remédie en remuant légèrement le flacon

Informations complémentaires

Poids :	1,30 kg
Région :	Vendée – France
Degré alcoolique :	9 %
Taux de sucre :	2,5 %
Contenance :	75 cl
Budget :	moins de 20 € TTC
Couleur :	Cocktail à base de vin rouge



Domaine DEVALEZ

85340 L'Ile d'Olonne – Vendée – France

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – Sachez apprécier et consommer avec modération

LA PRINCESSE D'IOLO®

LA PRINCESSE D'IOLO

Cocktail au jus de fruit – 9 % vol. - Sucre 2,5 %

Appréciation

La PRINCESSE D'IOLO est un cocktail obtenu en 2017 par mélange 3/3 de Vermouth blanc LA PETITE POINTE, de jus de banane et de jus d'ananas pour parts égales. Excellente pour élaborer un apéritif très léger en alcool et en sucre, la PRINCESSE D'IOLO doit être bien mélangée avant d'en apprécier les subtilités

Couleur

Un mélange laiteux qui cache bien ses particularités

Nez

Le mariage de deux jus de fruit doux et du vermouth à la belle amertume dégage des parfums particulièrement agréables et à découvrir

Goût

Du velours sur la langue et un assemblage subtil qui balance entre douceur et amertume

Finale en bouche

La surprise est au rendez-vous qui oscille entre une fraîcheur lourde et une délicatesse aérienne

Type d'alcool

Rhum agricole A.O.C. Martinique 55 %

Conseils de dégustation

Elle doit être allongée d'un ou deux tiers de vin blanc pétillant ou mieux, de champagne. A déguster frais (5-6°) sans glaçon

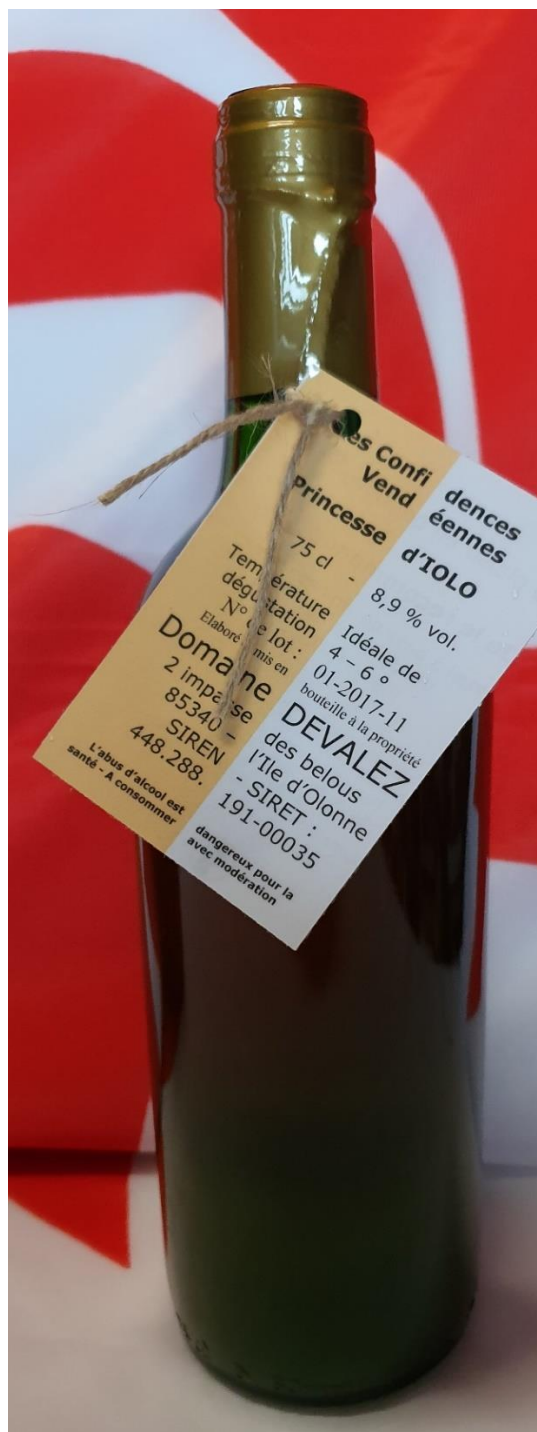
Conservation

Avant ouverture : plusieurs années. A l'abri de la lumière, dans un endroit sec à température stable (10 – 15°)

Après ouverture : se conserve au frais pendant 3 à 5 semaines. Après chaque service, la PRINCESSE D'IOLO présente un dépôt épais auquel on remédie en remuant légèrement le flacon

Informations complémentaires

Poids :	1,35 kg
Région :	Vendée – France
Degré alcoolique :	9 %
Taux de sucre :	2,5 %
Contenance :	75 cl
Budget :	moins de 20 € TTC
Couleur :	Cocktail à base de vin blanc



Domaine DEVALEZ

85340 L'Île d'Olonne – Vendée – France

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – Sachez apprécier et consommer avec modération

LE PRESTIGE D'IOLO®



PRESTIGE D'IOLO

Cocktail au sirop de fruits – 7 % vol. - Sucre 12,5 %

Appréciation

Le PRESTIGE D'IOLO est obtenu en 2019 en mariant intimement deux volumes de vermouth rouge l'ARDENT avec un volume de sirop de fraises maison (25% de sucre).

Couleur

L'ARDENT apporte sa profonde couleur violette et le sirop de fraises un fond plus clair

Nez

Un arôme authentique fait d'une combinaison de parfums délicats et d'un équilibre élégant entre les petits fruits rouges sauvages et les fraises du jardin

Goût

Tout en délicatesse, léger et agréable, avec une belle note de fruits sucrés

Finale en bouche

Une surprise ou une explosion agréable, se déguste lentement

Type d'alcool

Rhum agricole A.O.C. Martinique 55 %

Conseils de dégustation

A consommer frais (4°) sans glaçon

Il s'invite avec une belle coupe de blanc pétillant ou de champagne selon les goûts. Doser le cocktail par petites touches de PRESTIGE dans le vin dans un verre passé ½ heure préalablement au congélateur

Conservation

Avant ouverture : plusieurs années. A l'abri de la lumière, dans un endroit sec à température stable (10 – 15°)

Après ouverture : se conserve au frais pendant 3 à 5 semaines.

Après chaque service, le PRESTIGE D'IOLO peut présenter un dépôt auquel on remédie en remuant légèrement le flacon

Informations complémentaires

Poids :	0,9 kg
Région :	Vendée – France
Degré alcoolique :	7 %
Taux de sucre :	12,5 %
Contenance :	50 cl
Budget :	moins de 20 € TTC
Couleur :	Cocktail sucré à base de vin rouge

Domaine DEVALEZ

85340 L'Île d'Olonne – Vendée – France

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – Sachez apprécier et consommer avec modération

LA DEMOISELLE D'IOLO®

LA DEMOISELLE D'IOLO

Cocktail au sirop de fruit – 12,5% vol. - Sucre 12 %

Appréciation

La dernière génération de DEMOISELLE D'IOLO est une édition limitée créée en 2019 par l'association de sirop artisanal de clémentine de Corse et de notre vermouth blanc LA PETITE POINTE. Le résultat est unique et source d'inspiration pour les meilleurs bartenders

Couleur

Couleur dorée bien marquée par la présence de fleurs de bouillon blanc associées à la clémentine

Nez

Rien de connu ou de commun ne peut définir cet ensemble de parfums rares.
A découvrir

Goût

Un assemblage frais et fruité où rien ne domine mais tout est présent. Une source de légèreté inépuisable

Finale en bouche

Chaque gorgée est une nouvelle découverte, une nouvelle explosion de saveurs douce-amère, l'occasion de rêver

Type d'alcool

Rhum agricole A.O.C. Martinique 55 %

Conseils de dégustation

A consommer très frais (3-4°) sans glaçon
Se marie avec une coupe de champagne selon les goûts. Doser le cocktail par petites touches de DEMOISELLE dans le vin dans un verre passé ½ heure préalablement au congélateur

Conservation

Avant ouverture : plusieurs années, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec à température stable (10 – 15°)
Après ouverture : se conserve au frais pendant 3 à 5 semaines. Après chaque service, la DEMOISELLE D'IOLO présente un dépôt épais auquel on remédie en remuant délicatement le flacon

Informations complémentaires

Poids :	0,9 kg
Région :	Vendée – France
Degré alcoolique :	12,5 %
Taux de sucre :	12 %
Contenance :	50 cl
Budget :	moins de 20 € TTC
Couleur :	Cocktail sucré à base de vin blanc



Domaine DEVALEZ

85340 L'île d'Olonne – Vendée – France

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – Sachez apprécier et consommer avec modération

