



Fair - Quinoa Vodka Bio

ecoTOTE

Vodka
France

- **Format** : 4,5L VC - aussi en 70cl
- **Conditionnement** : A l'unité
- **Taux d'alcool** : 40°

Allergène
Sans Gluten

Epicé, minéral et frais



Histoire Distellerie

La philosophie de Fair est de produire des spiritueux en alliant savoir-faire français, commerce équitable et développement durable ! Les ingrédients sont sélectionnés dans le monde entier, avec toujours au cœur de leur démarche le respect de l'humain et de la terre. Cette vodka à base de quinoa et de maïs bio est le fruit de deux ans de recherches par une distillerie française et des agriculteurs boliviens.



Elaboration

La graine de quinoa utilisée pousse sur le plateau d'Altiplano, à 300 m au-dessus du niveau de la mer dans la cordillère des Andes, et est certifié issu de l'agriculture biologique et commerce équitable, comme pour le maïs. Le tout est distillé dans la région de Cognac sous la supervision du Maître Distillateur, Philip Laclie.



Dégustation

Une vodka d'une douceur particulière, au nez épicé et minéral. Sa bouche est vive avec des notes de gingembre frais, et nette avec des saveurs d'agrumes, de fruits rouges et de fruits exotiques. Une finale longue, crémeuse et pâtissière.



Conseil de service

Cette vodka Fair se prête à une dégustation pure, ou bien mélangée à de la ginger beer pour son cocktail signature, l'Andean Mule.