

VERMUTHS

– Vermouths Rouges –

MONTSETA (servi au robinet) Valls (Tarragone). Cépage: Xarel.lo Léger et doux, harmonique et équilibré. Saveurs au caractère très floral.	4.6
NO PASSIS PENA Majorque. Cépages: Manto Negro. Ce vermouth est macéré dans 21 botaniques méditerranéens. Nuances amères et citriques.	5.9
TE DIC COSES Majorque. Cépage: Prensal. Caractère classique. 19 botaniques sélectionnés par la Vermouthière. Arômes de cardamome et d'anis.	5.9
ZARRO Spécial Bistrot Madrid. Cépages: Airén et Malvar Saveur intense avec des nuances amères. À déguster de préférence avec des anchois de la mer cantabrique .	4.8
CORI Reus (Tarragone). Cépages: Macabeo et Airén. Puissant, dense et agréable au goût. À remarquer des herbes méditerranéennes.	4.9
CHAPPO DORADO Alella (Barcelone). Cépages : Macabeo et Xarel-lo. La douceur adoucit les touches amères, idéal pour les ventres de thon	4.9
FOT-LI Reus (tarragone). Cépage: Garnacha. Arôme très doux, parfumé et élégant.	5.8
TURMEON ROJO Morata de Jalón (Saragosse). Cépage: Macabeo. Intense, facile à boire et saveur prolongée (goût prolongé).	5.9
ÉTÉ 1982 Murcie. Cépage: Monastrell. Très intense. Notes d'herbes aromatiques et épices.	5.7
SAN BERNABÉ Grande réserve spéciale Rioja. Cépages: Garnacha et Tempranillo. Élaboré à partir de vins rouges de la Rioja. Idéal pour accompagner un repas.	6.2

– Vermouths Blancs –

CORI Reus (Tarragone). Cépages: Macabeo et Airén. Très léger avec un point de douceur marqué.	4.9
MONTSETA Valls (Tarragone). Cépage: Xarel.lo Léger et doux avec des sensations fraîches, acides et fruitées.	4.6
CHAPPÓ BLANCO Alella (Barcelone). Notes fruitées de pêche, abricot et nêfle.	5.1
TURMEON BLANCO Morata de Jalón (Saragosse). Cépage: Macabeo. On remarque des notes vanillées et florales.	5.9

– Vermouths différents –

TURMEON ROSADO Morata de Jalón (Saragosse). Cépage: Garnacha. Saveur fraîche et extraits naturels de fruits rouges.	5.9
TURMEON WEED Morata de Jalón (Saragosse). Cépage: Garnacha. Premier vermouth du monde au chanvre médicinal avec des botaniques aphrodisiaques comme la cannelle et la vanille.	5.9

– Vermouths internationaux –

NOILLY PRAT ROUGE (Hérault, France). Cépages: Picpoul et Clairette. Couleur ambre foncé avec des nuances de safran, clou de girofle et graines de cacao.	6,8
VERMOUTH BERTO ROSSO Piémont-Italie. Cépage: Moscatel Couleur grenat intense vieilli dans des fûts d'acier. Notes piquantes, subtiles et amères.	6.9

