



MAÎTREPIERRE

ORGANIC VERMOUTH

Comment étendre la gamme des produits offerts à la clientèle et relever le défi de créer un nouveau produit dans l'optique futuriste du troisième millénaire ? C'est en voulant répondre à cette question que naquit en juillet 1997, grâce au concours de professionnels de tout ordre, Maître Pierre – l'apéritif.

Son goût inimitable, sa couleur résolument «terroir» et son nom, lui aussi issu d'un héritage familial très ancien, lui apportent la touche finale en lui accordant un caractère d'authenticité unique.

MAÎTREPIERRE



MAITREPIERRE ROUGE:

Une belle couleur rubis pour un apéritif frais et léger à base de vin rouge, enrichi d'une macération de fruits rouges (fraise, cerise griotte et bigarreau), de verveine et d'angélique.

Cette composition de notes aromatiques reflète à merveille l'équilibre parfait entre la quintessence des fruits, des épices et des plantes.

MAITREPIERRE BLANC:

La saveur douce et délicate de cet apéritif à base de vin blanc aux reflets dorés est l'alliance harmonieuse entre la note exotique (mangue, papaye) et la fraîcheur d'agrumes (orange, citron).

CONSOMMATION :

Les apéritifs Maître Pierre se dégustent frais, sur glace.

CONSERVATION :

Nous conseillons de stocker les bouteilles fermées au frais et à l'abri de la lumière. Conserver les bouteilles ouvertes au frigo.

DÉNOMINATION	CONT.	ALC.	N° ART.	BOUT. / CARTON	CARTONS x COUCHES	CARTONS / PALETTE	CODE EAN BOUT. CODE EAN CART.
MAITREPIERRE ROUGE	75 cl	14.5 %	0090030/B	6	25 x 4	100	5425004670151 5425004670168
MAITREPIERRE BLANC	75 cl	14.5 %	0090031/B	6	25 x 4	100	5425004671011 5425004671028