

# LIQUEUR DE CAFÉ

Tradition Liquoriste Vendéenne - Maison Vrignaud

## Fiche d'Identité

Origine	Luçon, Vendée, France
Producteur	Maison Vrignaud (Depuis 1812)
Type	Liqueur de Café artisanale
Alcool / Format	25% Vol. / 70 cl
Texture	Fluide et onctueuse

## L'Art de la Macération

Héritière d'un savoir-faire bicentenaire, la Maison Vrignaud élabore sa liqueur de café par macération lente de grains rigoureusement sélectionnés. Ce processus permet d'extraire les notes les plus nobles de la torréfaction. Sans arômes artificiels, cette liqueur exprime toute l'authenticité et la force d'un café d'exception.

## Notes de Dégustation

**NEZ :** Arômes intenses de café torréfié, notes de cacao et de moka.

**BOUCHE :** Attaque franche, bel équilibre entre amertume et sucrosité. Goût pur de café noir.

**FINALE :** Longue et chaleureuse, sur des notes de grains de café grillés.

## Service

À déguster pure sur glace pour un digestif raffiné. Ingrédient incontournable pour les cocktails (Espresso Martini) ou pour sublimer vos desserts (tiramisu, glaces, pâtisseries).