



Orange Colombo

Orange Colombo est un apéritif à base de vin rosé du Luberon, d'infusions et distillats d'écorces d'oranges douces et amères, d'infusion de quinquina, de sucre et d'alcool.

[Obtenir un devis](#)



UGS : d41d8cd98f00
\$33.50

ADDITIONAL INFORMATION

Producteur	Distilleries et Domaines de Provence
Pays	France
Format	750 mL
Degré d'alcool	15.0%
UVC	6
Disponibilité	À venir
Catégories :	Apéritifs et Vermouths , Importations privées , Spiritueux

PRODUCT DESCRIPTION

Les produits que nous utilisons aujourd'hui comme apéritifs ont longtemps été considérés comme des remèdes. En français le mot "apéritif" signifie d'ailleurs : qui ouvre l'appétit. On faisait alors macérer dans du vin (lui-même considéré comme un médicament) des herbes ou des fruits dont les propriétés permettaient de soigner divers maux. Les écorces d'orange amère (bigarade) et d'orange douce étaient ainsi reconnues pour leurs propriétés apéritives. Le vin d'orange consommé à jeun avant le repas était d'ailleurs préconisé dans les cas de pertes d'appétit. La recette de l'Orange Colombo (du nom d'une variété d'orange dont l'écorce est souvent utilisée pour la fabrication de vin d'orange) est tirée d'une recette traditionnelle de vin sucré aromatisé. Orange Colombo est en Provence le descendant populaire de l'hypocras (vin sucré où l'on faisait infuser de la cannelle et des clous de girofle).