



## **Distillerie et Domaines de Provence**

### **Pastis**

#### **Henri Bardouin**

Henri Bardouin est le premier à avoir pensé à concocter un pastis plus complexe. La richesse aromatique du Pastis Henri Bardouin provient de plus de 65 plantes et épices qui lui confèrent un caractère unique. Le Pastis Henri Bardouin est non seulement riche en goût mais aussi très équilibré : aucun arôme ne l'emporte sur un autre. Il stimule le palais sans jamais l'anesthésier. Voilà pourquoi on le surnomme : "Le Grand Cru des Pastis" ! Voici quelques-unes des 65 plantes et épices : Armoise – Anis étoilé (ou badiane) – Centaurée – Maniguette – Cardamome – Poivre noir et poivre blanc – Fève de Tonka – Noix de muscade – Clou de girofle – Angélique – Cannelle- Mélisse – Sauge – Romarin – Racine de réglisse – Thym – Verveine – Aspérule – Coriandre – Bourrache – Germandrée – Millepertuis – Vulnéraire – Serpolet – Camomille – Mélilot – Origan – Tilleul – Fenouil.

Le pastis Henri Bardouin se différencie des autres pastis par sa finesse et la richesse de ses arômes. Il est plus aromatique et plus élégant. Le Pastis Henri Bardouin préserve le palais et permet d'apprécier pleinement mets et vins dégustés par la suite.

### **SAQ**



**UGS :** 709907

#### **ADDITIONAL INFORMATION**

<b>Producteur</b>	<a href="#">Distilleries et Domaines de Provence</a>
<b>Origine</b>	<a href="#">France</a>
<b>Format</b>	<a href="#">700 mL</a>
<b>Degré d'alcool</b>	<a href="#">45.0%</a>
<b>Pays</b>	<a href="#">France</a>
<b>Disponibilité</b>	<a href="#">Oui</a>
<b>Date de mise en marché</b>	<a href="#">OUI</a>
<b>Catégories :</b>	<a href="#">Absinthes &amp; Anisés</a> , <a href="#">SAQ</a> , <a href="#">Spiritueux</a>