



ISAUTIER

Douceur d'Arrangé Cahouète

39,75\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	15210692
📁	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	34.58\$
🍷	Conditionnement	12x700ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
📋	Statut	Succ. Seul.
🍷	Type de produit	Boisson à la crème
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Ile de la Réunion
%	Pourcentage d'alcool	17%
🎨	Couleur	Beige
🔑	Fermeture	Liège avec tête en bois

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Sous le règne du Roi de France, Louis Philippe 1er, Louis et Charles Isautier traversent les océans depuis la métropole pour s'installer à La Réunion. Fascinés par l'île et son trésor, la canne à sucre, ils fondent en 1845, l'entreprise familiale. Depuis, six générations se succèdent pour construire la formidable histoire de la plus ancienne rhumerie de La Réunion.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez, on retrouve plein de rondeur et de gourmandise. Une belle complexité avec de superbes notes de caramel au lait, de fruits confits, de pâtisserie, et de fruits secs grillés. La bouche est harmonieuse, onctueuse, pleine de fruits, dotée d'une texture à la fois ronde et suave.

NOTES SUR LE PRODUIT

La Douceur d'Arrangé Cahouète propose une saveur originale sous une forme inédite : la cacahouète. Les saveurs des cacahouètes grillées que l'on déguste à l'apéritif ou sur la plage, sont associées à la douceur de la crème de lait, pour une dégustation inédite.

ÉLABORATION DU PRODUIT

La Douceur se déguste fraîche, en apéritif, en cocktail, en digestif. A conserver au frais après ouverture. Contient du lait.



SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal