

Jean Boyer

PASTIS de Campagne



FABRIQUÉ A L'EAU-DE-VIE DE VIN
comme les anis d'autrefois

Ce pastis est élaboré à partir d'une fine eau-de-vie, selon l'usage des anciens vigneronns de Provence qui la préféraient pour son côté gourmand et fruité, à l'alcool neutre, plus froid et dépouillé, mais d'usage général de nos jours.

Comme eux, Jean BOYER a ajouté à son pastis de campagne de nombreux aromates pour l'enrichir encore, lui donner la fraîcheur et les notes que l'on attend à la fois d'un pastis et d'une boisson gastronomique.

Tandis qu'on élabore le pastis courant en quelques minutes, il faut quelques mois pour que les arômes des pastis Jean Boyer se marient, et que le pastis se clarifie naturellement. C'est ainsi qu'il conserve sa richesse et sa texture soyeuse.

Notes de dégustation :

Notes vanillées, de cannelle, de muscade, de massepain.

Beaucoup de parfums délicats s'associent dans un ensemble pâtissier très gourmand.



Jean Boyer

le pastis pour son goût