

Jean Boyer

P A S T I S

aux Saveurs du
DOMAINE
DES RESTANQUES
Castellane (Haute-Provence)

Ce pastis est élaboré avec des plantes aromatiques provenant pour l'essentiel du domaine des Restanques situé à Castellane en Provence : armoise, mélisse, et autre gentiane sont cueillies ou cultivées sur ce vaste domaine, présentant un dénivelé de plus de 600 mètres et où poussent plus de 1000 variétés de plantes aromatiques sauvages.

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 :
Anis très pur, riche et fleuri.
Notes citronnées, de pâte d'amande, de cardamome.
Grande fraîcheur de mélisse.
Texture soyeuse.
Peut être bu très dilué sans perdre l'essentiel de son goût.



Jean Boyer

le pastis pour son goût