



## LE CASSIS EN MODE BITTER

Après des mois de d'expérimentation, de réflexion et de dégustations, en collaboration avec des barmen du monde entier, un nouvel apéritif amer est né : AMÉRISSE !

Réputée pour sa créativité et son savoir-faire de liquoriste, la Distillerie Merlet & fils est internationalement reconnue pour sa fameuse Crème de Cassis de Saintonge, dont elle cultive les baies localement. Toujours en quête de nouvelles expériences, et à l'écoute attentive des recherches des barmen dont l'amer est l'une des saveurs-clé, la famille Merlet a créé une nouvelle expression du cassis avec cet apéritif amer.

Avec AMÉRISSE, c'est donc toute l'expertise familiale qui s'exerce pour sublimer ce fruit, ADN de la Distillerie, en l'associant avec plusieurs plantes amères telles que la gentiane, l'angélique, l'armoise et la rhubarbe venant renforcer son astringence naturelle, et puis avec d'autres baies et agrumes qui décuplent ses saveurs fruitées et sa complexité.

AMÉRISSE peut se déguster nature sur glace, allongé à l'eau gazeuse ou en revisitant des cocktails classiques.



### AMÉRISSE Negroni

- 25ml d'AMÉRISSE
- 25ml de gin
- 25ml de Vermouth rouge



#### INFORMATIONS :

AMÉRISSE – Liqueur amère au cassis  
70 cl – 22 % alc./vol.

PMC : 25€ - Disponible en cavistes et CHR