



## Tentation : PASTIS GRAND CRU HENRI BARDOUIN

Visuel indisponible

Unique et authentique le PASTIS GRAND CRU HENRI BARDOUIN reflète le terroir de Haute Provence dans lequel il s'enracine et la passion de ceux qui le produisent.

**Pastis de séduction et de conviction** , il met en lumière la spécificité de **la Haute Provence** et la mémoire d'un héritage ancestral, où chaque geste, profondément précis et respectueux compte.

Son style singulier, ses arômes secrets et sa recette inimitable offrent un bagage d'émotions gustatives qui ancrent le Pastis Grand Cru Henri Bardouin dans une modernité fière de ses origines.

L'esprit du **Pastis Grand Cru Henri Bardouin** est empreint de générosité, de finesse, de vivacité et de volupté. Il y a de la précision dans sa construction, de la rondeur dans son expression, de la richesse dans sa dégustation.

Son caractère exceptionnel repose sur une alchimie secrète, celle de plus de 65 plantes et épices cueillies, macérées, distillées, assemblées. Certaines viennent d'au-delà des mers et des océans : anis étoilé de Chine, racine de réglisse de Syrie, fève de Tonka, mais aussi gingembre, cardamome ou encore cannelle. D'autres, comme l'armoïse, portent l'empreinte de la Haute- Provence. Surtout, nombreuses sont les plantes à être récoltées autour de Forcalquier, là même où le Pastis a vu le jour : thym, romarin, sarriette, sauge... Une région de l'arrière-pays provençal, une terre de saveurs et de senteurs.

### Conseils de dégustation :

1 volume de Pastis Grand Cru Henri Bardouin pour 6 à 10 volumes d'eau suffit à révéler sa richesse, son équilibre et sa complexité. Pastis de dégustation, il nécessite une dilution plus importante que les autres pastis, afin d'en apprécier la finesse aromatique. Mais libre à chacun de le boire plus ou moins léger, selon ses goûts et la température extérieure.

Il est également idéal à consommer en cocktails, auxquels il apportera tous ses arômes pour sublimer la plus simple comme la plus élaborée des recettes.

S'il accompagne parfaitement les mets typiques de l' apéritif provençal (anchoïade, tapenade, amandes grillées...), le Pastis Grand Cru Henri Bardouin est tout autant indiqué pour des plats à base de poissons, de légumes ou encore de mets épicés. Par ailleurs, il préserve le palais, permettant ainsi d'apprécier pleinement les plats et vins dégustés par la suite lors d'un repas.

Mais la bonne idée pour un repas d'été réussi et de faire tout le repas avec comme boisson le Pastis Henri Bardouin, c'est une expérience bluffante qui laisse des souvenirs inoubliables.

Le Pastis Grand Cru Henri Bardouin n'a pas de date limite de consommation : rangé à la verticale, entre 10 et 25°C et hors du réfrigérateur, il conservera parfaitement tous ses arômes dans le temps.

L'abus d' alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.