

LIFESTYLE

BARMAG Home

Détente estivale

Les nouveaux rituels de dégustation, l'exigence de l'élaboration, les subtilités de goût et de texture, la réponse aux attentes des consommateurs : telles sont les tendances de l'été. Un mix entre nouveautés incontournables et nouveautés, oscillant entre fraîcheur et intensité sous le soleil des tropiques.

Marina LEMPERT > Texte



CHARMEUSE

1664 FRUITS ROUGES / Cette nouvelle déclinaison du « goût à la française », équilibrée entre la fraîcheur d'une bière blanche et l'acidulé du fruit, crée la surprise. Robe : rubis, coiffée d'une mousse adhérente et rosée. Bulles : fines. Nez : framboises, autres fruits rouges. Bouche : dense, pétillante - framboises soulignées par des notes de céréales, sureau, citron - pointe d'amertume en finale. À consommer à 5°, à l'apéritif ou à table. 4,5%. Boîte 50 cl : 1,75 €. Pack 6 bouteilles 25 cl : 4,95 €. GMS.



Du caractère

SPONTAN BASIL LINDEMANS ET MIKKELLER

La brasserie danoise Mikkeller et la belge Lindemans ont élaboré de concert cette bière audacieuse. Authentique vieille gueuse – bière obtenue à partir de l'assemblage de bières lambic de fermentation spontanée –, le basilic souligne encore sa vivacité. Robe : blonde dorée un peu trouble, mousse blanche. Nez : basilic frais, agrumes. Bulles : toniques. Bouche : douce avec une finale plus amère et sèche (en +). Conservation : grâce à la seconde fermentation en bouteille, cette bière est de garde. Servir : à l'apéritif à 5°. Édition limitée de 25 000 bouteilles. 5,5°. 75 cl. 15 €. Cavistes. www.lindemans.be



À L'ORIGINE LE FRUIT COCKTAILS CARAÏBOS /

Créée dans les années 1970 Caraïbos, de par sa large palette exclusive de jus de fruits, nectars, cocktails de fruits classique ou exotique, invite au voyage. Jus de fruits : bocal verre 75 cl. GMS. Environ 3 €.

IDÉE COCKTAIL : LE PERFECT MATCH, RAFFINÉ

Dans un shaker, déposer quelques glaçons, puis verser :
4 cl de whisky Sir Edward's
3 cl de citron vert Caraïbos
3 cl de Cranberry Caraïbos
6 cl de Guava Caraïbos
1 cl de sucre de canne Canadou
1 goutte d'angustura bitters
Shaker. – Verser dans un verre long drink.
– Décorer avec des cranberries et une rondelle de citron vert.

