

Liqueur de Paris Pagès

Ликер де Пари Пажес

СТРАНА: Франция
АЛКОГОЛЬ: 18 %
ОБЪЕМ БУТЫЛКИ: 0,7 л



В 1859, гениальный гербарист, Жозеф Рюмиле Шаретье извозчик, аптекарь по профессии, создает в местечке Руу рецепт *Verveine du Velay*, соединяя в своей аптеке соки более чем тридцати двух растений, при помощи маленького перегонного аппарата из красной меди.
В 1984, Раймон Жюльен-Пажес, желая подготовить свой уход из компании, передает бразды правления независимой семейной компании и на 100% французской, выбрав в качестве преемника семью Рено Куантро. С тех пор во главе компании Pagès стоит господин Жан-Пьера Куантро.

Компания Pagès – признанный производитель ликеров и аперитивов, производящий свою продукцию в соответствии с традициями, на основе растений и плодов, от наиболее классических до наиболее оригинальных.

Дизайн этикетки, в которой были использованы символы Парижа – Эйфелева башня и Триумфальная арка, был разработан известным французским дизайнером Мари Буверо.

➔ **ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА:**

Ликер, изготовленный из косточек маленьких диких ягод – ягод тёрна, в соответствии с рецептом 18 века. Косточки сначала настаивают на спирте, полученном путем перегонки сахарной свёклы. Дистилляция происходит в небольших традиционных перегонных кубах, после чего добавляются остальные ингредиенты. Фильтрация происходит без контакта с окружающим воздухом, что позволяет получить ликер с чрезвычайно богатым ароматом и цветом.

➔ **ОПИСАНИЕ:**

Ликер золотистого цвета, а аромате ноты амаретто и марципана перемешиваются с нотами вишни – мараскино; вкус легкий и сладкий.

➔ **СПОСОБЫ УПОТРЕБЛЕНИЯ:**

Рекомендуется подавать ликер в чистом виде, со льдом или долькой лимона либо в виде коктейля, добавив небольшое количество ликера в бокал с игристым вином.