

Lug & Son



DISTILLÉ À LUGASSON

« Lug & Son » est avant tout l'histoire d'une rencontre : celle de la Famille Bellanger du Château Roquefort & des fondateurs de la Distillerie de Guyenne, deux entreprises situées à Lugasson, au cœur du territoire viticole de l'Entre-deux-Mers. Cette gamme de spiritueux craft est née de leur passion commune pour créer des produits qui racontent un territoire et invitent à la convivialité.



Production. Ce Vermouth est produit à partir de la cuvée « Les Roches Blanches » Sauvignon Blanc 2024 BIO cultivée sur les terroirs calcaires du Château Roquefort. Nous mutons cette base vin avec de l'alcool vinique et faisons macérer avec une sélection de neuf plantes, épices & baies, et ajustons enfin avec quelques grammes de sucre de canne. La macération de l'ensemble dure 2 mois avant la mise en bouteille.

Liste des plantes utilisées dans la macération : baies de genièvre, coriandre, verveine citronnelle, thym, basilic, zests de citron, cardamome, feuilles d'armoise et houblon.



Lug & Son Mule

- . 5cl de Vermouth Blanc Lug & Son
- . 10cl de ginger beer
- . 2cl de jus de citron
- . Une tranche de citron
- . Une feuille de menthe
- . Des glaçons

Batch. | 001

Conditionnement. | Carton de 6.

Millésime. | 2024.

Production. | 1 200 bouteilles.

Alcool. | 17°

Volume. | 750ml

Notes de dégustation.

« Lug & Son » est un Vermouth sec, minéral, herbacé, très aromatique avec des notes florales, fruitées et une discrète pointe d'amertume en finale.



ROQUEFORT WINES & SPIRITS
33760 Lugasson - France
+33 (0)5 56 23 97 48

LUGANDSON.COM
CHATEAUROQUEFORT.COM



CONTACT : GIAI CAMILLE
06.11.90.44.51
CG@CHATEAU-ROQUEFORT.COM