

Bonanto 'The ultimate Aperitivo' Mediterranean Premium Spirits - 75 cl.



Le Bonanto est l'œuvre du meilleur sommelier d'Espagne et de deux mixologues de renommée mondiale. Les trois hommes derrière ce projet ne sont pas des inconnus. L'un d'eux, Marc Alvarez, occupe depuis des années un poste clé au sein du groupe El Bulli. Il y a trois ans, ils ont lancé leur gin, Ginraw, que nous avons fièrement ajouté à notre assortiment à l'époque. Aujourd'hui, nous avons reçu la même demande pour leur Bonanto. Le trio a passé trois ans à perfectionner ce produit, tant sur le contenu que sur le design. Leur quête d'un apéritif de qualité les a conduits à créer un apéritif à base de vin, enrichi d'un distillat de cerises. Il peut être dégusté on the rocks pendant la journée, avec du cava comme alternative à l'Aperol Spritz, ou avec du tonic ou de l'eau gazeuse, à la manière du Campari. Ils ont également conçu une bouteille spéciale pour ce produit, dont le design est breveté. Sans aucun doute, ce Bonanto s'imposera comme une valeur ajoutée de qualité dans l'univers des cocktails et des apéritifs.

Description domaine

Le gin gastronomique de Barcelone! Un projet de Roger Burgués et Lluís Jauregui, deux amis qui ont décidé d'élaborer le gin le plus gastronomique de Barcelone. Pour ce faire, ils ont réuni quelques spécialistes qui les ont aidés dans leur quête. A savoir, Rosendo Mateu, maître-parfumeur, et un des plus grands «nez» au monde, qui a également participé à la création des desserts-parfums de Jordi Roca (Celler de Can Roca, élu meilleur restaurant du monde 2013-2025); mais aussi le célèbre mixologue Javier Caballero; et puis le meilleur sommelier d'Espagne 2012, Sergi Figueras; sans oublier le grand chef Xano Saguer, propriétaire d'Espai Sucre à Barcelone.

 **Région:**
Catalunya

 **Domaine viticole:**
Mediterranean Premium
Spirits