



### **LE RETOUR DES QUINQUINAS !**

En 2018, St Raphaël innove et vient compléter son offre des Classiques avec deux nouvelles références : Les Quinas ! Cette nouvelle gamme, inspirée des recettes originelles de St Raphaël, a pour but d'offrir des saveurs plus typées et des goûts plus complexes, pour retrouver tout l'esprit des Quinquinas d'autrefois. Les Quinas St Raphaël sont issus du mariage de vins nobles et de plantes aromatiques soigneusement sélectionnées ou d'épices, aux noms évocateurs d'exotisme : quinquina, cacao, oranges amères, vanille ou encore colombo et se déclinent en 2 variétés : Rouge et Ambré.

### **QUINA ROUGE OU QUINA AMBRE ?**

Le Quina Rouge offre un goût intense et racé qui provient d'un subtil mélange de végétal et d'épices où domine le cacao. En bouche, une grande vinosité donne à l'attaque une impression de vigueur bien équilibrée par du moelleux et une bonne structure tannique apportée par les bois de quinquina et de colombo. La complexité aromatique s'épanouit sur des notes d'écorce d'orange, de chocolat et de vanille.

Le Quina Ambré dévoile dès la première approche ses senteurs de cacao, de vanille et de caramel. Cette impression est confirmée en bouche avec une attaque très suave. Le tanin est discret, souligné par des saveurs d'écorces d'orange. Une bonne persistance laisse en bouche une sensation veloutée.

Si leurs goûts subtils invitent à les consommer pur et frais, ou sur glace, cette nouvelle gamme est également idéale pour réaliser de savoureux cocktails.