

Nectar à l'Orange

Depuis déjà de nombreuses années, nous produisons à Orignac, au mois de février au cœur de la saison des belles oranges d'Espagne, une quantité très limitée de liqueur d'Orange.

Cette délicieuse liqueur, élaborée suivant une recette familiale qui n'a cessé de se perfectionner année après année, était, jusqu'à présent, uniquement dégustée et savourée à Orignac par la famille et partagée religieusement avec nos visiteurs.

Devant l'engouement de nos hôtes sur la qualité de ce nectar, nous avons décidé cette année d'en produire un peu plus, de la conditionner dans une bouteille élégante et distinctive et de la parer d'une étiquette à la hauteur de ses saveurs pour la partager plus largement avec tous les amateurs des produits d'Orignac.

Elle est le fruit d'une macération dans de l'eau de vie d'Orignac de zestes de peaux d'oranges (issues de l'agriculture biologique) délicatement pelées à la main et harmonieusement équilibrées par une touche de sirop de canne de la Martinique.

Alliance de l'exotisme de l'Orange à la noblesse du cognac d'Orignac, elle offre un parfum unique, une saveur onctueuse relevée par un éclat de fraîcheur en finale. A déguster, frais, par petites touches, en fin de repas, elle vous offrira une inimitable saveur d'orange amère et très grande longueur en bouche.

For a number of years now at Orignac we have been producing, in February during the heart of the season of the most beautiful Spanish oranges, a very limited quantity of Orange liqueur.

This delicious liqueur, produced according to a secret family recipe, which has reached perfection after many years, has, until now, only been drunk and enjoyed at Orignac by the Meyer family and those visitors lucky enough to share this wonderful nectar.

Our visitors have always been impressed by and have remarked on the high quality of this nectar, so much so that we have decided this year to produce a little more, in a distinctive and elegant bottle with an equally fine label, to share largely with all those people who already appreciate the Pineau and Cognacs that come from Chateau d'Orignac.

It is the fruit of a maceration with the eaux de vie of Orignac and the delicately hand-peeled orange skins (from certified organic agriculture), brought together in perfect balance with a drop of Martinique sugar-cane syrup.

There is a perfect harmony between the exotic Orange flavours and the noble Orignac Cognac, with a unique, perfumed bouquet, an unctuous taste lifted by a burst of freshness at the end.

Drink chilled at the end of meal, just a small serving, it will give you an inimitable sensation of sun-ripened bitter oranges with a long finish on the palate.

