



PEGASUS
DISTILLERIE



VODKA SHOOTING STAR

From space to your glass.
Découvrez cette vodka ultra-
premium, en édition limitée,
infusée avec une météorite.

Vivez l'expérience exclusive de
déguster ce spiritueux unique en
son genre qui résume l'essence de
la marque Pegasus : une vodka
enrichie par l'énergie d'une météorite
qui a parcouru l'univers pendant des
millions d'années.

La vodka Shooting Star est conçue à partir de blé
biologique d'origine locale et est le résultat de trois
distillations à reflux lent, créant la combinaison
parfaite d'une structure exceptionnelle et d'une
précision aromatique. L'alcool distillé est réduit
pendant un mois avec l'eau de source du puit situé
à 150 mètres en dessous de la distillerie, provenant
de la couche calcaire qui fait la particularité du
terroir bourguignon.

Cette vodka premium est ensuite vieillie pendant
une période minimale d'un an dans une amphore
en terre cuite d'Italie, permettant un échange lent
et contrôlé d'oxygène qui donne une texture plus
douce et raffinée. Suspendue au centre de
l'amphore, la météorite lui confère un goût et
une structure inégalée, résultant de l'infusion de
chondrite, un minéral propre aux météorites.

VODKA SHOOTING STAR

- 1 Le résultat de trois distillations à reflux lent, créant la combinaison parfaite d'une structure exceptionnelle et d'une précision aromatique.
- 2 Vieillie pendant une période minimale d'un an dans une amphore en terre cuite d'Italie, permettant un échange lent et contrôlé d'oxygène.
- 3 Suspendue au centre de l'amphore, la météorite lui confère un goût et une structure inégalée, résultant de l'infusion de chondrite, minéral propre aux météorites.
- 4 Les céréales françaises : terre natale de la marque, l'alcool de céréales sélectionnées auprès des agriculteurs locaux.
- 5 L'Eau de Meursault : l'eau pure est prélevée dans une rivière souterraine à plus de 150m de profondeur sous la distillerie.



CONTENANCE : 70CL
TAUX D'ALCOOL : 42%





PEGASUS
DISTILLERIE