



## ABSINTHE BIZARRE

### Swiss Craft Distillers

Distillée à partir d'ingrédients 100% naturels, cette absinthe est produite en petites quantités avec un nombre très limité de bouteilles disponibles. L'absinthe Bizarre est fabriquée à la distillerie La Valote Martin par Philippe Martin selon des méthodes traditionnelles et une recette ancienne et unique. Le Cabaret Bizarre s'inspire des grands théâtres parisiens et berlinois des années 1920. Le spectacle, le glamour et l'atmosphère des anciens cirques itinérants, du Théâtre de Vaudeville et des cabarets resplendissants sont réveillés une fois de plus lors d'une nuit à thème, où les spectateurs sont transportés dans un monde plein de mythes et d'histoires. Le Cabaret Bizarre est un cabinet de curiosités, une foire aux monstres, un carnaval de plaisirs au sens de Brecht et Fellini. Tout cela est réuni dans une bouteille d'absinthe, l'Absinthe Bizarre.

### **Tasting notes**

#### **Color**

Verte

#### **Aroma**

Pure et puissante. Les arômes des plantes sont très précises et bien équilibrées, accompagnées d'un soupçon de menthe fraîche et de coriandre.

#### **Taste**

Au début, la note d'absinthe est très présente, suivie d'une note exotique. Doux, particulièrement souple et puissant. Dégustez l'absinthe Bizarre avec de l'eau glacée.

#### **Finish**

Une symbiose réussie basée sur des anciennes recettes et l'utilisation de plantes exotiques pour la coloration verte. Fort en bouche mais doux sur la langue