



## ABSINTHE JANIS

### Die Grüne Fee

L'absinthe Janis est fabriquée à la main par Françoise Bovet de la distillerie Absinthe Bovet La Valote pour la marque Die Grüne Fee par Swiss Craft Distillers, selon des méthodes de distillation traditionnelles datant de la Belle Époque. La recette est constituée de jusqu'à 10 plantes médicinales originaires du Val-de-Travers. Janis a remporté une médaille d'or en tant que meilleure de sa catégorie lors des Spirits Business Master Awards. Suggestion de service : 1 part d'absinthe 3-4 parts d'eau glacée - avec du sucre

#### **Tasting notes**

##### **Color**

Clair

##### **Aroma**

Au nez, il est frais, avec des notes variées d'herbes et un intense accent de vermouth.

##### **Taste**

Fort en goût mais bien équilibré avec une puissante senteur d'absinthe et une amertume prolongée. Remarquablement doux, malgré la forte teneur en alcool.

##### **Finish**

Avec son amertume plaisante comme à la Belle Époque, cette absinthe peut être bue avec du sucre selon l'ancien rituel, ce qui contribue au charme et à la popularité de cette boisson mythique.

Françoise Bovet, Absinthe Bovet "L'absinthe représente toute ma vie", dit Willy Bovet. Et c'est bien vrai, car il brûle depuis 1968 et a été "presque" pris à plusieurs reprises. C'était presque trop pour lui, et en 2005, il a envisagé de mettre fin une fois pour toutes à son histoire d'amour avec la fée, mais a ensuite décidé de relever le défi de la légalisation. Cela vaut la peine de visiter sa distillerie, rien que pour l'entendre parler du bon vieux temps. Avec des yeux radieux, il parle des grands moments de sa relation passionnée avec la fée verte. Un amour qui se poursuit toujours, il produit aujourd'hui différentes sortes d'absinthe. "La Tradition", "Le Chat", "Septante7", "Nostalgie" et "Bole Dance". Willy Bovet est l'un des rares à récolter ses propres herbes.