



## ABSINTHE SERAFINE

### Die Grüne Fee

Cette "Die Grüne Fee" est une absinthe artisanale soigneusement élaborée à partir de plantes originaires de la région du Val-de-Travers. Le distillateur applique uniquement des méthodes traditionnelles et se réfère à des recettes datant de la Belle Époque. Suggestion de préparation : 1 part d'absinthe 3-4 parts d'eau glacée - sans sucre.

#### **Tasting notes**

##### **Color**

Clair

##### **Aroma**

Forte note de citron, douce mais puissante à la fois. En un mot, rafraichissante.

##### **Taste**

Une mise en bouche délicate qui révèle une savoureuse touche d'amertume qui se termine lentement sur une touche légèrement âpre. L'absinthe et l'anis délivrent toutes leurs saveurs engourdissant faiblement la langue et le palet.

##### **Finish**

Une note douce en bouche qui se relève sur la fin. Très riche en ingrédients, elle garde toutefois un goût doux et léger, sans être écrasée par un puissant goût herbacé. Une « bleue » classique, élaborée à partir d'une recette ancestrale. René Jeanjaquet Absinthe Ça sent bon l'absinthe, si tôt le matin. Dans l'air pur, les parfums prennent toute leur dimension. René Jeanjaquet l'a bien compris. Cette distillerie bien dissimulée, rappelle un peu l'époque révolue de la clandestinité. On chuchote, par habitude peut-être. Ici, on distille tôt le matin, lorsque la neige crisse sous les pas l'hiver, ou l'été avant que le soleil n'atteigne le zénith et que la température incite à se glisser sur les terrasses pour déguster La Bleue locale. Une authentique distillerie d'un temps révolu.