



GREEN VELVET LA BLEUE

VAL. 275 - Absinthe Originale

Green Velvet VAL. 275 - La Bleue est claire comme l'eau de source la plus pure dont elle est faite. Les herbes cueillies à la main de la région lui donnent un goût onctueux. Douce et discrète. Le Green Velvet VAL. 275 est idéale pour le monde des cocktails. Teneur en thuyone : < 5mg/l | Contenu de Thujon: <5 mg / l

Tasting notes

Color

Claire. Louche: Rapide et épais, telle une brume claire légère.

Aroma

Les saveurs d'absinthe et d'anis se marient parfaitement, et sont accompagnées de notes de réglisse et de mélisse citronnée.

Taste

Le mariage entre l'absinthe et le réglisse rend la première gorgée très plaisante. Arrive ensuite la fraîcheur de la mélisse et des notes d'anis étoilé et d'absinthe plus en retrait. Note d'anis: Très douce.

Finish

La fraîcheur de la mélisse est très appréciable, et laisse tout de même place à une légère amertume.

Famille et tradition depuis 1898 La maison de l'absinthe se trouve dans une vallée verdoyante du Jura Suisse; le Val-de-Travers. Le village de Couvet est niché dans une vallée brumeuse où l'absinthe est née au 18ème siècle. Le village est entouré des collines mystiques du Jura, rocheuses, mais pleines de petits ruisseaux et d'herbes aromatiques. Ce paysage unique est la maison de Green Velvet - Absinthe Originale. Depuis sa première apparition, il y a eu d'innombrables rumeurs et secrets entourant la fabrication de l'absinthe. Notre recette unique a été transmise de génération en génération depuis plus de 100 ans et reste le secret gardé de notre Green Velvet distillerie à la Maison Persoz. Le mélange de 12 ingrédients différents et le mystère de la coloration 100% naturel, qui ne se produit que dans la nuit, sont les deux facteurs qui font de Green Velvet un plaisir inoubliable. Green Velvet combine la roche de montagne, l'eau de source et les herbes du Jura. Green Velvet - Absinthe Originale est à mi-chemin entre artisanat traditionnel et consommation moderne