

## GREEN VELVET LA FÉE VERTE

### VAL.340 - Gift Set

La Fée Verte est une absinthe qui est distillée de la même façon depuis plusieurs générations. Sa saveur acidulée caractéristique et sa couleur verte éclatante proviennent des herbes du Jura et de l'eau de source du Val-de-Travers. Cet ensemble cadeau: 1 x bouteille de 700 ml 2 x verres 1 x Green Velvet Livret d'absinthe 1x Coffret en bois artisanal

#### **Tasting notes**

##### **Color**

Vert tilleul clair et délicat. Coloration 100 % naturelle. Louche : une accumulation authentiquement lente qui se transforme étonnamment en un délicat nuage de brume vert.

##### **Aroma**

Absinthe, l'anis et la coriandre mélangé avec des épices fruitées.

##### **Taste**

Commence avec la douce, amère absinthe, suivie d'une symbiose puissante d'anis et des herbes fruitées du Val-de-Travers. Note d'anis: Très douce

##### **Finish**

Une combinaison épicée et douce-amère, ce qui laisse encore un velouté très lisse et un goût sucré dans la bouche.

L'histoire Green Velvet - Tradition Familiale 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

