



CHARTREUSE LA GENTIANE

Apéritif des Pères Chartreux

Qu'est-ce que la Chartreuse La Gentiane ? Le spiritueux le plus léger des Pères Chartreux — un apéritif à la gentiane à 22,7 % volume élaboré à partir d'un alcool de betterave infusé avec de la gentiane sauvage récoltée dans les Alpes françaises, puis assemblé avec la sélection secrète de plantes des moines. Zeste de citron et de pamplemousse, camomille séchée, poivre blanc et un fil d'anis traversent un profil amer-doux équilibré. Le format 1 litre signale sa place de pilier apéritivo plutôt que de luxe occasionnel. PRODUCTION : France, Pères Chartreux. Base alcool de betterave. Infusion de gentiane alpine sauvage. Assemblage herbal secret. Sans colorants ni arômes artificiels. 22,7 % volume | 1 L. À TABLE : Servir frais sur glace pour l'apéritif classique. L'amertume de la gentiane et du zeste de pamplemousse reste croquante et rafraîchissante lorsqu'elle est froide sans que la dilution par la glace ne la ramollisse trop vite — un grand glaçon fonctionne mieux que de la glace pilée. Pour une application cocktail, La Gentiane joue le rôle de composant amer-herbal dans un White Negroni (gin | La Gentiane | Antica Torino Bianco | zeste de citron) ou une variante du Last Word (gin | La Gentiane | marasquin | citron vert frais) où elle remplace la Chartreuse verte pour une expression plus légère et plus axée gentiane.

Tasting notes

Color

Robe jaune pâle à reflets dorés, limpide et brillante.

Aroma

La racine de gentiane domine le nez avec son amertume terreuse caractéristique, soutenue par un zeste de citron et d'orange, une touche de camomille séchée et un léger poivre blanc.

Taste

L'amertume de la gentiane s'installe immédiatement sans écraser la bouche.

Finish

Finale de longueur moyenne où la gentiane persiste, soutenue par une légère chaleur herbacée qui s'efface progressivement.

CHARTREUSE Les Pères Chartreux perpétuent depuis 1605 la fabrication de liqueurs dans leur monastère de la Grande Chartreuse, en Isère. À partir du manuscrit de l'Élixir de Longue Vie confié aux moines par le Duc d'Estrées, ils ont développé au fil des siècles une gamme unique de liqueurs aux plantes. La production, désormais installée à Aiguenoire, fait appel à plus de 130 plantes médicinales et aromatiques dont seuls deux moines connaissent la composition exacte. La Gentiane, lancée en 1998, est la création la plus récente et la plus légère de la maison.