DRINKS.

Absinthe Green Velvet Val.275 La Bleu 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	AGVB0700
Alcool	48%
Contenu	70cl
Pays	Suisse
Région	Couvet, Val-de-Travers, Jura
Embouteilleur	Onlygoodspitits GmbH, Binzstrasse 23, 8045 Zürich, Switzerland
Marque	Green Velvet
Type	Absinthe
L'usage	Pure, avec de l'eau glacée, pour des boissons et des cocktails qui nécessitent de l’alcool
Dégustation	Le nez est légèrement malté et présente de légères notes herbacées qui dégagent un parfum d'herbe après ajout d'eau ou de glace. En bouche, on trouve du vermouth, de la réglisse, du poivre et de la cannelle. La finale est longue et devient peu à peu plus terreuse.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Seules les herbes de la plus haute qualité sont macérées et distillées.
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

Description

Le lieu de naissance de l'absinthe est une vallée dans le massif du Jura suisse appelée Val-de-Travers. Caché dans cette vallée brumeuse se trouve un petit village appelé Couvet, où l'absinthe a vu le jour au 18ème siècle. Le village est entouré par des collines mystiques, mais aussi par des sources d’eau claire et des herbes aromatiques. Ce paysage unique est la patrie de Green Velvet, l’absinthe originale. Dans la distillerie, la Green Velvet est distillée depuis 1898, selon des méthodes traditionnelles et des recettes familiales originales. Les plantes sont macérées à froid pendant des heures dans l'alcool neutre, afin de protéger leurs arômes, puis distillées pendant huit heures. L'expérience, l'histoire et le Val-de-Travers forment la recette de base de cette absinthe.