



## ABSINTHE LA REINE

### La Fée verte

Cette absinthe "La Fée verte" est fabriquée avec beaucoup de soin à partir de plantes locales du Val-de-Travers. La production se réalise selon des méthodes traditionnelles et des recettes anciennes datant de la Belle Epoque. Suggestion : 1 part d'absinthe 3-4 parts d'eau glacée - sans sucre

#### **Tasting notes**

##### **Color**

Bleu

##### **Aroma**

Puissant avec un parfum d'herbe significatif et bien équilibré.

##### **Taste**

Doux et vigoureux. Sucré et épicé à la fois.

##### **Finish**

Une merveilleuse composition d'herbe parfaitement équilibrée avec un goût subtil d'alcool dû à la haute teneur en plantes. Saveur bien équilibrée, élégante, raffinée et bien structurée. Extrêmement substantiel.

Distillerie La Valote Martin Le 1er mars 2005, Francis Martin a également décidé de rendre son projet public. Il distille en secret depuis longtemps la recette de son grand-père. La recette et l'amour de l'éllixir sont restés intacts pour Francis Martin depuis ses premiers essais en 1972. Sa recette n'a pas changé car ses clients l'apprécient toujours. Les personnes âgées le disent toujours : "Son absinthe leur rappelle la boisson de leur jeunesse". L'amour d'un produit, d'une histoire, d'une région : tel est le secret de l'absinthe La Valote Martin, distillée à la main à Boveresse, dans le Val-de-Travers (Suisse). Une "bleue" merveilleusement amère, dont l'arôme est composé de dix plantes (grande et petite vermouth, mélisse, hysope, menthe poivrée), cultivées principalement dans les champs de la région.