

ABSINTHE AUX COPEAUX DE CHÊNE · 50% VOL.

CRAPULE

Élevée comme un cognac ou un whisky, avec un twist crapuleux.

La Crapule n'a pas la patience d'un whisky. Notre absinthe passe quatre mois en cuve inox avec des copeaux de chêne français (chauffe moyenne) au profil vanillé, et ressort boisée, ronde, un peu caramel. Pas le temps d'affiner la technique sur des années : la Crapule prend des raccourcis pour aller à l'essentiel !

BOISÉE · VANILLE · CARAMEL

DÉGUSTATION

Nez	Bois toasté, vanille, l'anis en arrière-plan.
Bouche	Ronde et boisée, caramel, épices douces.
Finale	Sèche et chaude, sur le chêne.

PROFIL AROMATIQUE

Anis	■□□□□	Amertume	■■■□□
Douceur	■■■□□	Herbes	■■□□□
Fleurs	□□□□□	Complexité	■■■■□

LE SERVICE

En trois temps : une première gorgée sèche ou sur un glaçon, une deuxième avec quelques gouttes d'eau, puis une troisième allongée comme une absinthe classique. À vous de trouver ce qui vous convient le mieux.

POUR QUOI LE CHOISIR

Pas trop d'anis

Boisée, élevée comme un cognac ou un whisky

Dans la même famille : Clairvoyante, Dame blanche, Maman Brigitte, Baba Yaga, Sorcière bleue et La Mensuelle.

PLANTES

Anis vert · Fenouil · Grande absinthe · Petite absinthe · Hysope · Mélisse · Racine d'angélique · Menthe poivrée · Copeaux de chêne (chêne français, profil vanillé)

FORMATS	RECETTE	ÉTIQUETTE
5 cl · 50 cl	Julien	Tapaloy

POUR VOIR CLAIR IL FAUT BOIRE TROUBLE

Distillerie Stillerie, Fleurier
stillerie.ch · shop.stillerie.ch · Instagram @distilleriestillerie

Commander sur
shop.stillerie.ch