

ABSINTHE VERTE AU SAPIN ROUGE · 60% VOL.

MAMAN BRIGITTE

Ça sent le sapin !

Maman Brigitte, c'est une absinthe partie en forêt. Des bourgeons de sapin rouge macèrent dans l'absinthe après la distillation : ils lui donnent sa robe verte et une fraicheur de résine qu'on n'attend pas.

DistiSuisse 2023-2024 · médaille d'argent · 87/100

SAPIN ROUGE · RÉSINEUSE · VERTE

DÉGUSTATION

Nez	Résine, bourgeons qu'on vient de cueillir.
Bouche	Ronde et douce, l'anis bien présent, avec une fraicheur de résine et une belle tension.
Finale	Longue, boisée, un peu balsamique.

PROFIL AROMATIQUE

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

LE SERVICE

Un volume de Maman Brigitte additionné de trois à quatre volumes d'eau glacée, ou, en digestif, d'un seul volume d'eau.

POUR QUOI LE CHOISIR

Vous aimez l'anis

Fraiche et résineuse, en forêt

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

PLANTES

Anis vert · Anis étoilé · Fenouil · Grande absinthe · Petite absinthe · Hysope · Mélisse · Racine d'angélique · Bourgeons de sapin rouge (en macération après distillation)

FORMATS	RECETTE	ÉTIQUETTE
5 cl · 35 cl · 70 cl	David	Zdenka