

ABSINTHE À LA VIOLETTE · 60% VOL.

SORCIÈRE BLEUE

Une bleue bleue !

La Sorcière bleue est née d'une absinthe du mois à la fleur de violette, inspirée des absinthes au sirop de violette du Moloko. Une recette du Val-de-Travers dans les règles, puis un sort jeté après la distillation : la violette lui donne sa couleur. Ici, « la Bleue », c'est le surnom de l'absinthe clandestine. La nôtre est bleue pour de vrai.

BLEUE · FLORALE · ÉQUILIBRÉE

DÉGUSTATION

Nez	Fleurs des champs, une pointe d'herbes fraiches.
Bouche	Équilibrée et florale, la grande absinthe en fil conducteur. Bleu, le fil.
Finale	Moyenne et douce, à peine herbacée.

PROFIL AROMATIQUE

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

LE SERVICE

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

POUR QUOI LE CHOISIR

Plutôt douce et florale

Couleur originale

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

PLANTES

Anis vert · Fenouil · Grande absinthe · Petite absinthe · Hysope · Mélisse · Violette odorante

FORMATS
5 cl · 35 cl · 70 cl

RECETTE
Stillerie, avec 11H12