



Spécialités (suite)

Liqueur de Rose

Liqueur presque trop banale, car si vous n'êtes pas proche de la perfection, vous n'avez aucune chance de rivaliser.

Roses Baccarat d'Algérie, Roses de Macédoine (nord de la Grèce) et Roses de culture de Hollande pour marier arômes subtils, goût profond et douceur superficielle.

Mais aussi de la Verveine sauvage pour donner une touche de fraîcheur, tout ceci fait que notre liqueur de Rose est si bien accueillie auprès du Grand Public.



Violette

Violette pour la couleur, violette par le goût.

Mais que d'ingrédients différents !

Pétales de roses, fleurs d'orangers, jus de cuisson de choux rouge, girofle, écorces d'oranges sanguines, vanille ...

Une vraie symphonie d'arrière goûts !



Verveine verte

Ses propriétés digestives ne sont plus à vanter.
Si en plus, on lui ajoute de la finesse, de la douceur et un peu de balsamique, c'est Byzance!



Génépi

Liqueur de plantes dont essentiellement le Génépi cueilli aux premières heures du jour et mis en macération dans l'alcool moins de 8 heures après en nos chais.

Il existe plusieurs sorte de liqueurs de Génépi, la nôtre se distingue par sa capacité digestive. Moins sucrée, moins écoeurante, plus aérienne, notre liqueur agrémentée d'autres plantes telles que le chèvrefeuille, le fenouil, l'aneth ... passe pour être une des plus prisées des connaisseurs !



Vanillé de Martinique

Rien que des ingrédients de choix :

- du Rhum Grand Fonds de Martinique à 54°; appellation contrôlée assez particulière dont l'origine remonte au temps du commerce par bateau et sa longue traversée de l'océan faisant un doux mélange de la lie dans les fûts
- de la Vanille Bourbon à grains noirs de Madagascar, la plus chère mais aussi la plus subtile; moulue en poudre, le Rhum s'en imprègne et vous donne en bouche une longueur inégalable (des infimes particules moulues viennent se loger sur la langue et les dents)
- du Cacao torréfié à la manière du café apporte une touche « exotique » qui nous paraissait indispensable !



