

DISTILLERIE

Mazy

Liqueur Verveine

TAV 35% – 70 cl

HISTORIQUE

La Liqueur VERVEINE est traditionnellement produite pour la consommation domestique, les recettes variant selon les familles. La recette utilisée provient du Comtat Venaissin (Vaucluse) le bassin de la famille Raspail-Ay.

ÉLABORATION

Macération de feuilles fraîches de verveine d'Évelyne Beauné, productrice à Franxault (Côte-d'Or), dans une fine de vin obtenue par triple distillation. Prise de couleur par les feuilles, dilution au sirop de sucre (130g/L) et stockage en cuve inox.

INGRÉDIENTS

(en gramme par litre d'alcool) Verveine (30), sans autre arôme ou colorant.

NOTES DE DÉGUSTATION

- Oeil : Couleur verte claire, naturelle.
- Nez : Odeur intense de verveine citronnée.
- Bouche : Goût concentré, rafraîchissant, finale en douceur.

DÉGUSTATION

Pousse le café ou accompagne une glace citron vert ou un dessert aux fruits. Peut se mixer en cocktail, avec par exemple de la pêche et un tonic ou comme un substitut plus sec de la Chartreuse.

"Cocktail Verveine-pomme : 3cl Verveine, 1cl eau-de-vie de pomme, 15cl limonade, 2 traits de citron, glaçons et rondelle de citron."