

# DRINKS.

## Absinthe Sade 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	705136
Alcool	68%
Contenu	70cl
Pays	Suisse
Région	Val-de-Travers
Embouteilleur	Die Grüne Fee Absinthe Distribution, Rathausgasse 10, 4500 Solothurn, Switzerland
Marque	Die Grüne Fee
Type	Absinthe
L'usage	2cl d'absinthe mélangée à 6-8cl d'eau glacée et éventuellement du sucre
Dégustation	Goût varié avec des notes fraîches, épicées, sucrées, acidulées et légèrement amères.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Fabriquée dans la distillerie de la Vy- Perroud à partir d'alcool, d'eau, de vermouth, d'anis, de fenouil et d'autres plantes aromatiques
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Millésime	Non spécifié



## Description

A première vue, le Val-de-Travers est une vallée romande discrète, mais très touristique. Quand on s'intéresse de plus près à l'histoire et aux particularités de cette vallée, nichée dans le canton de Neuchâtel, entre le lac de Neuchâtel et la frontière française, on se rend vite compte qu'elle est un bastion de l'absinthe à l'échelle européenne. Pour le plus grand plaisir de nombreuses distilleries traditionnelles qui ont longtemps dû travailler en catimini, l'absinthe est à nouveau légale depuis le début des années 2000. Sa production à petite échelle dans le Val-de-Travers tourne donc à plein régime. Depuis quelque temps déjà, la société "Die Grüne Fee Absinthe Distribution" promeut l'artisanat traditionnel en soutenant des maîtres-distillateurs exceptionnels et leurs produits.

L'absinthe Sade provient de la distillerie de la Vy-Perroud, qui est dirigée par René Jeanjaquet. Le spiritueux est élaboré à partir d'alcool, d'eau, de vermouth, d'anis, de fenouil et d'autres plantes aromatiques (dont l'hysope, la mélisse et la coriandre) selon une ancienne recette de la Belle Époque, qui a précédé l'interdiction de l'absinthe dans toute l'Europe. L'absinthe a une teneur en alcool de 68% et un goût acidulé et fort avec quelques notes sucrées et légèrement amères. Il est recommandé d'essayer d'abord l'absinthe Sade sans sucre, car elle se déguste assez bien comme cela. Néanmoins, certaines personnes préfèrent boire l'absinthe selon le vieux rituel, qui consiste à placer un morceau de sucre sur une cuillère à absinthe spéciale et à verser le liquide par-dessus.