

L'ABSINTHE



L'Absinthe, une deuxième cuvée à la signature douce et boisée

Après le grand succès de notre première Absinthe, nous avons décidé d'agrandir la famille et de créer une deuxième cuvée spéciale en collaboration avec [la Distillerie Guy](#).

Cette absinthe en édition limitée (numérotée de 1 à 120) est le fruit d'un assemblage d'une absinthe corsée à 56° et d'une absinthe vieillie en fût de chêne (de la forêt du Troncey), pendant 18 mois. Le chêne apporte, en plus des notes boisées, des arômes de vanille, de café et de chocolat en raison de la provenance des fûts. Le vieillissement pratiqué comme à l'époque pour les absinthes dites "de luxe", arrondit les arômes d'anis et apporte une douceur et une longueur en bouche proche d'une absinthe sucrée à la cuillère.

Cette dernière-née, dont la jolie étiquette fut imaginée et dessinée par le [studio Axiome](#), est disponible en dégustation à L'Absinthe (9,5€ le verre - 3cl) ou à emporter (45€ la bouteille - 50cl).