



Liqueur Menthe 24°

MAISON GRANIER

Née au début des années 2020, la Maison Granier produit des liqueurs artisanales et bio à base de plantes et de fleurs. De la macération jusqu'à la mise en bouteille, toutes les étapes sont réalisées à la main.

Les recettes originales proviennent des frères Granier, Stéphane ancien basketteur professionnel, et Vincent ancien propriétaire d'un bar à vin, qui ont mis au point ces subtils mélanges permettant de proposer des liqueurs de grande qualité, fraîches et peu sucrées.

Cette liqueur de menthe a été préparée dans la plus pure des traditions liquoristes : elle associe un alcool issu d'un blé 100% bio, une eau naturelle du lac d'Annecy et un sucre bio produit en France.

Les feuilles de menthe Poivrée ont été sélectionnées, cueillies et séchées par des producteurs/cueilleur d'Auvergne et infusées dans de l'alcool à 40° à la Maison Granier.

Nez : Fin et herbacé, le nez évoque des notes de menthe poivrée et de chlorophylle avec une douceur légèrement miellée.

Bouche : Délicate et gourmande, la bouche est suave, fraîche, finement poivrée avec une complexité végétale incroyable.

Finale : Délicieusement acidulée et rafraichissante, la finale poursuit sur des notes de menthes et de légères touches citronnées. L'équilibre est d'une grande subtilité.



La Cave de Longchamp
72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com