



Liqueur Verveine 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 verveine 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. Elle est infusée de Verveine et de Coriandre récoltées par les cueilleurs de la Sicarappam (Auvergne). La citronnelle bio est issue des meilleures fermes égyptiennes (endroit le plus proche et le plus éco-responsable pour trouver de la citronnelle 100% naturelle). Les zestes de citrons bio proviennent des célèbres cultures de Menton.

Nez : Végétal et frais, le nez est fin sur l'aromatique herbacé et citronné à la fois. La précision est là, servie par un dosage de sucre et d'alcool très maîtrisé.

Bouche : Suave et toujours précise, la bouche révèle la plante mentholée, acidulée mais aussi finement poivrée. Sans lourdeur, les arômes se dévoilent avec la juste gourmandise.

Finale : Fraiche et complexe, la finale nous invite à reprendre une gorgée de cette douceur végétale.



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