



Accords mets et vins

En apéritif (1 vol. d'absinthe pour 5 vol. d'eau) bien frais, en cocktail (Corpse Reviver), en cuisine (huîtres sur une gelée d'absinthe, gambas flambées)

Détails

Dégustation

Robe : Vert tendre presque amande

Nez : Fenouil et anis dominant

Bouche : Une bouche équilibrée entre la douceur du fenouil et la puissance fleurie de la grande absinthe. Soulignée d'une très légère amertume finissant sur l'anis, L'Entêté est étonnante de complexité.

Finale : Persistant

Caractéristiques

Elevage : Distillation - Infusion

