

LIQUORI | LIQUORI

CHARTREUSE ELIXIR VEGETAL

CHARTREUSE | FRANCIA

Tipologia: Liquore

Materia prima: Alcol, erbe, spezie, aromi, zucchero, miele

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still & Infusione

PERCHÉ È DIFFERENTE

Chartreuse Elixir Vegetal è prodotto seguendo la ricetta del 1764, la più vecchia del mondo, che combina 130 erbe, fiori, radici e spezie, meticolosamente dosati e infusi. L'imbottigliamento è a 69%vol. L'astuccio in legno viene ancora fabbricato dai monaci dell'ordine certosino.

COME LO BEVO

Può essere consumato a gocce in calde tisane invernali, sugli zuccherini o per aromatizzare dolci e ricette. Intensamente vegetale, all'origine veniva usato come medicamento naturale dall'ordine monastico.



FOCUS

Dalla fine del 1700 in poi la formula dell'Elisir veniva portata dai mercanti. Era padre Charles a seguire l'Elisir trasportato a dorso di mulo verso le piazze di Grenoble e Chambéry. L'Elisir di Lunga Vita dell'epoca aveva 69° come l'attuale Elixir Vegetal de la Grande Chartreuse, che conosciamo oggi ancora imbottigliato nel piccolo flacone con il contagocce e confezionato nella caratteristica fustella di legno.

