

LIQUORI | LIQUORI

CHARTREUSE MOF

CHARTREUSE | FRANCIA

70 cl / 45°

Tipologia: Liquore

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

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still

Astuccio: Sì



PERCHÉ È DIFFERENTE

MOF Chartreuse è un imbottigliamento creato in collaborazione con i migliori sommeliers francesi investiti del titolo di "Meilleur Ouvrier de France". Si tratta di un complesso e armonioso assemblaggio di vecchie Chartreuse Gialle imbottigliato 45%vol.

COME LO BEVO

Da degustare liscia per apprezzarne l'elenganza e il lungo finale. Tenuta in bottiglia per qualche anno, se ne può apprezzare la straordinaria evoluzione.

FOCUS

Questa versione nasce dalla collaborazione dell'associazione dei Meilleurs Ouvriers de France categoria Sommelier. Il titolo di MOF si guadagna vincendo il concorso che si organizza ogni quattro anni con il patrocinio del ministero del lavoro e del presidente della repubblica francese. Il concorso è nato con l'obiettivo di valorizzare i mestieri dell'artigianato. Fanno parte del concorso Meilleur Ouvrier de France circa 200 mestieri differenti, inclusa la figura del sommelier. Per aggiudicarsi il titolo ci vogliono anni di studi ed esperienza lavorativa. Alcuni dei migliori sommelier di Francia hanno dovuto ripetere gli esami fino a 4 volte prima di poter rientrare nel club dei MOF. È un titolo importantissimo, paragonabile a un'onoreficenza che può far svoltare la carriera di qualsiasi artigiano.

