

LIQUORI | LIQUORI

CHARTREUSE EAUX DE NOIX

CHARTREUSE | FRANCIA

1 lt / 23°

Tipologia: Liquore

Materia prima: Alcol di vino e mallo di noci

Metodo di produzione: Infusione

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Chartreuse Noix è prodotto con malli di noce verdi, raccolti rigorosamente la notte di San Giovanni, il 24 giugno, secondo la tradizione monacale. La macerazione avviene in alcol di vino, per questo antico nocino d'oltralpe.

COME LO BEVO

Si sposa bene on the rocks con paste secche e torte di frutta secca.



FOCUS

Non è un caso che i Pères Chartreux producano un liquore a base di noci: Voiron e Aiguenoire come la grande Chartreuse si trovano ai piedi delle Alpi francesi dell'alta Savoia, molto vicini a Grenoble. Ed è proprio nella fondovalle vicina a Grenoble che si coltivano le noci. Qui è nata una delle prime indicazioni geografiche protette di Francia, quella della noce di Grenoble appunto. Il disciplinare è stato depositato nel 1938.

