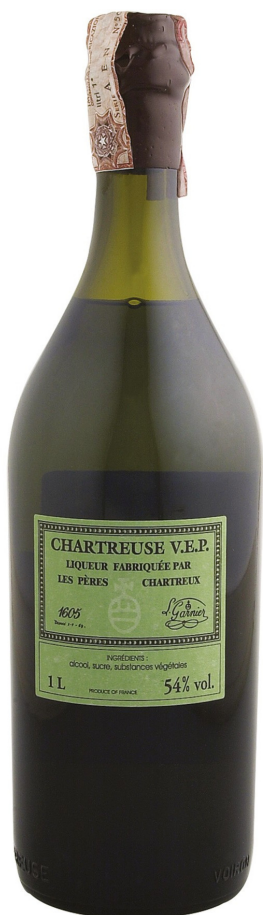


LIQUORI | LIQUORI

## CHARTREUSE VEP. VERTE

CHARTREUSE | FRANCIA



**1 lt / 54°**

**Tipologia:** Liquore

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

**Metodo di produzione:** Distillazione Pot Still & Infusione

**Invecchiamento:** Continentale

**Astuccio:** Sì

### PERCHÉ È DIFFERENTE

Chartreuse VEP Verde è un liquore dall'invecchiamento estremamente prolungato, tecnicamente il più invecchiato in commercio. Una Chartreuse Verde con oltre 15 anni di invecchiamento, in piccole barrique.

### COME LO BEVO

Da gustare come il grande liquore da fine pasto che è, servito infatti alla fine dei pasti in molte stelle Michelin di tutto il mondo.

### FOCUS

Chartreuse per molti vuol dire Voiron. Per più di 100 anni la cittadina francese dell'alta Savoia è stata la casa del tanto amato liquore dei padri certosini. Il sito di Voiron venne costruito alla fine del XIX secolo come base logistica per la produzione che veniva effettuata nella distilleria storica di Fourvoire, a Saint Laurent Le Pont, distrutta nel 1935 da una frana. Dal 1903 i monaci però dovettero scappare, a causa di una immediata espulsione dallo stato francese, e si rifugiarono in Spagna, a Tarragona, dove continuò la produzione. Dopo il rientro in Francia nel 1930, e soprattutto dopo la frana che distrusse la vecchia distilleria, la produzione venne trasferita a Voiron, dove ancora oggi si possono visitare le mitiche "caves" sotterranee della Chartreuse.

