



MEUNIER

Points clés

La Distillerie Meunier, **fondée en 1809** est l'une des plus anciennes distilleries de France. Elle est **à l'origine de la Liqueur de Génépi**.

Dirigée par Edouard Modelski, la distillerie **cultive depuis 2020 ses propres plants de génépis** sur trois des parcelles situées au cœur du massif de la Vanoise, entre 1600 et 2300 mètres d'altitude.

La liqueur du fût #406 présente une robe limpide et brillante de couleur or pâle, et est **très faiblement dosée en sucre**.



GÉNÉPI FÛT UNIQUE #406 CHÊNE AMÉRICAIN

ÉDITION LIMITÉE
550 FLACONS

Région : Voiron, France

Catégorie : Liqueur de Génépi «Extra Dry»

Base : alcool, eau, sucre, mélange de plantes aromatiques

Processus : distillation de Génépi, de 12 plantes aromatiques et d'une macération de Génépi

Viellissement : 4 ans dans un fût ancien de chêne américain, d'une capacité de 300L, de la tonnellerie Magreñán

Notes de dégustation

Bouche franche et puissante, fleur de génépi, herbes de Provence séchées, vanille. Finale de cannelle, girofle, cèdre, agrumes et menthe fraîche.

Consommation

Dans un verre à vin ou un verre à eau-de-vie blanche, entre 12°C et 14°C.

55° | 50cl

Etui : non

Référence : GEME2201

PVC : 55 € TTC