



LIQUEUR DE PROVENCE "LA COMTADINE®"

Cette liqueur, créée en 1835, est obtenue par distillation, macération et infusion de plus de 40 plantes, fleurs et épices.

Poids Net : 500g

Cette liqueur, créée en 1835, est obtenue par distillation, macération et infusion de plus de 40 plantes, fleurs et épices.

Elle se caractérise par l'utilisation de semences, bourgeons, fleurs et racines. A la distillation, s'ajoute une infusion de génépi et de verveine et un alcoolat de vanille. La Comtadine® est vieillie en fût de chêne.

Elle inspira en son temps, FRÉDÉRIC MISTRAL, qui voyait les Comtadines aller au Mont Ventoux pour ramasser nos plantes. Il en fit un quatrain en Provençal "OUNTE VAS COUMTADINO FIERO ? - VAU AU VENTOUR - CULI DE FLOUR - PER LA LIQUOUR - QUE FAI BLACHERO".

Ingrédients : Eau, Alcool, Sirop de Sucre, Alcoolat de plantes, fleurs et épices dont : Génépi, Verveine, Angélique, Cardamome, cannelle, Hysope, Thym, Menthe..., Alcoolat de Vanille, Colorant E124, E131.

INGRÉDIENTS

Eau, Alcool, Sirop de Sucre, Alcoolat de plantes, fleurs et épices dont : Génépi, Verveine, Angélique, Cardamome, cannelle, Hysope, Thym, Menthe..., Alcoolat de Vanille, Colorant E124, E131.