

I det majestetiske Chartreuse-klosteret bor og lever 30 munkere, men det er kun to som kjenner den legendariske og hemmelige oppskriften på chartreuse. Årlig mottar munkene 24 tonn urter fra hele verden. I klosterets urterom blir de nennsomt tørket, knust og blandet i forskjellige serier, som igjen fraktes i halmsekker ned til destilleriet i Voiron. Det er kun de to nevnte munkene og to medhjelpere som har tilgang til destilleriet. Her blir urtene og plantene masserert hver for seg i alkohol før de blir destillert i 8 timer. Når destillatet er ferdig, gjennomgår Chartreuse en siste masserasjon med urter for å oppnå den berømte og naturlige fargen. Likøren blir avslutningsvis lagret i mange år på eikefat (blanding av russisk, ungarsk og fransk eik). Før produktet blir lansert må munkene teste og godkjenne produktet, og det er kun disse som kan avgjøre når det skal slippes på markedet.



## CHARTREUSE DIFFUSION

### Chartreuse Grønn 70 cl

#### Produktbeskrivelse

Den grønne chartreusen har vært i produksjon siden 1764, og skal være veldig lik den opprinnelige. Dette er trolig den sterkeste likøren som finnes med 55% alkohol og den eneste likøren i verden som er naturlig grønn i farge.

Rike komponenter av naturlige urter. Duften av chartreuse er tydelig innslag av grønne urter, kamfer og tørket frukt. Smaken er sødmefull og konsentrert. Grønne urter, røtter, timian og honning, med innslag av lakris og laurbærblader i ettersmaken.

# 55%

#### Bruksområde

Chartreuse er en elsket avec som serveres etter måltider og skal visst gjøre underverker etter en lang middag. Likøren bør nytes kald, med én stor isbit i glasset, slik at den ikke vannes ut. Grønn chartreuse er også en viktig ingrediens i cocktails, se link ovenfor.

## FAKTA

Vectura nr	151651
EPD nr	5302757
Utvalg	Cuveco-nr.: 8004068
Volum	70 cl
Pris Vinmonopolet	655.62
Pris Grossist eks. mva	531.96
Råstoff	Rødbeter, 130 forskjellige urte- og planteuttrekk og sukker.
Sukkerinnhold	215 g/l

Serveringstemperatur	Kjølig
----------------------	--------