

I det majestetiske Chartreuse-klosteret bor og lever 30 munkere, og det er kun to av dem 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 Yellow

#### Produktbeskrivelse

Naturlig gul farge i Chartreuse Yellow.

Mildere komponenter av naturlige urter og søtere enn den kjente grønne Chartreuse. Gul Chartreuse ble introdusert til verden i 1838 og kommer i den samme tradisjonelle flasken med uthevet La Grande Chartreuse-merke. Fargen er naturlig, ingen kunstige smaker eller konserveringsmidler.

# 43%

#### Bruksområde

Chartreuse er en elsket *avec* som serveres etter måltider. Likøren bør nytes kald, med én stor isbit i glasset, slik at den ikke vannes ut. Gul chartreuse er også en viktig ingrediens i cocktails.



## FAKTA

Vinmonopol nr	10848202
Vectura nr	149092
EPD nr	4064333
Utvalg	Bestillingsutvalget
Volum	35 cl
Pris Vinmonopolet	329.93
Pris Grossist eks. mva	269.15
Råstoff	Druebrennevin, 130 forskjellige urte- og planteuttrekk og sukker.

Sukkerinnhold	300 g/l
---------------	---------