

Absinthe L'Entêté

HISTOIRE - STORYTELLING

Créé en / Created in : 2012

En 2010, avec l'entêtement qui le caractérise et après de longues tractations, Franck Choisne réussit à faire modifier le décret de 1988 qui interdisait l'utilisation de fenouil dans la production d'absinthe. Le fenouil est pourtant un élément essentiel dans les recettes authentiques et historiques de la distillerie. C'est pour marquer cet exploit historique, qu'en 2012, Franck Choisne élabore L'Entêté ; une absinthe verte naturellement colorée à la chlorophylle. Distillées puis infusées, les plantes ibèrent ainsi toutes leurs saveurs pour parfaire cette absinthe fidèle au caractère frais et herbacé des grandes absinthes du XIXe siècle.

In 2010, Franck Choisne was instrumental in obtaining an amendment to the 1988 Decree forbidding the use of fennel in absinthe. According to historical recipes belonging to the distillery, fennel is an essential ingredient for producing authentic absinthe. To celebrate this historic event and his personal victory, in 2012 Franck Choisne created a green absinthe, naturally coloured with chlorophyll which he called L'Entêté, (stubborn in french). The plants are distilled and fresh leaves are infused to release their aroma and colour in the traditional man-



PRODUIT - PRODUCT

% vol. :	62
Sucre / Sugar (g/L) :	0
Process :	Distillation
Fruits & Plantes / Fruits & Botanicals :	Anis vert d'Espagne, grande absinthe bio, petite absinthe d'Italie, fenouil de Provence, hysope, mélisse, menthe poivrée, etc. Neuf ingrédients au total composent L'Entêté. <i>Spanish green aniseed, organic wormwood, roman wormwood from Italy, fennel from Provence, hyssop, melissa, peppermint etc. L'Entêté contains 9 ingredients in all</i>

DISTINCTIONS - AWARDS



Une absinthe vert tendre presque amande, au nez de fenouil et d'anis suivi d'une bouche équilibrée entre la douceur du fenouil et la puissance fleurie de la grande absinthe. Soulignée d'une très légère amertume finissant sur l'anis, L'Entêté est étonnante de complexité.

This tender almost almond green absinthe has a fennel and aniseed nose. In the mouth, this translates into a skilful balance between the sweetness of fennel and the floral potency of the grand absinthe underlined with a faint bitterness and finishing on aniseed. L'Entêté is extraordinarily complex.

Distillerie Combier - 48 rue Beaurepaire 49400 Saumur - FRANCE
+33 (0)241.402.300 info@combier.fr export@combier.fr
TVA FR56410292684 - SIRET 41029268400017 - APE 1101Z

www.combier.fr

DISTILLERIE
COMBIER
FRANCE 1834