

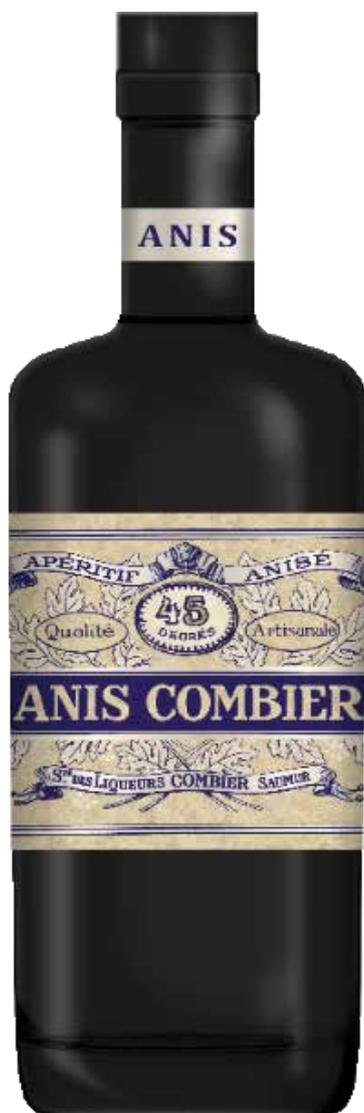
Anis Combiér

HISTOIRE - STORYTELLING

Créé en / Created in : 1922

L'Anis Combiér est distillé à partir d'une recette provenant des archives de la distillerie. En tout, ce sont neuf ingrédients qui composent cet authentique anisé dont le meilleur anis vert d'Espagne et le meilleur fenouil de Provence ainsi que la réglisse et la menthe poivrée. Après l'interdiction de l'absinthe ce type d'anisé est devenu très populaire en France. Tout comme l'absinthe, l'Anis Combiér ne contient pas de sucre. Pour en apprécier les saveurs et les arômes, on l'allonge de 5 fois son volume avec de l'eau fraîche et pure.

Anis Combiér is made from a recipe discovered in the archives of the distillery. This authentic anise contains 9 ingredients including the finest green aniseed from Spain, the best fennel from Provence, liquorice and peppermint. This type of anise drink became very popular in France when absinthe was made illegal. Like absinthe, Anis Combiér contains no added sugar. To appreciate its fragrance and flavours at their best just add 5 measures of cool, pure water.



PRODUIT - PRODUCT

% vol. :	45
Sucre / Sugar (g/L) :	0
Process :	Distillation
Fruits & Plantes / Fruits & Botanicals :	Anis vert d'Espagne, fenouil de Provence, réglisse, menthe poivrée, etc. <i>Spanish green aniseed, Provence fennel, liquorice, peppermint etc.</i>

Les arômes au nez se maintiennent en bouche, complexes et puissants sur l'anis vert, fruités, enrichis de réglisse et rafraîchits par la menthe.

The fragrance of the nose is prolonged in the mouth, complex and strong: green aniseed enriched with liquorice and refreshed with peppermint.