

Absinthe Jade Esprit Edouard



ÉLABORATION / MAKING PROCESS

Créé en / Created in : 2006

Jade Esprit Edouard® a été soigneusement reproduite par T.A. Breaux à partir d'anciennes bouteilles non ouvertes, provenant du plus grand distillateur d'absinthes du monde vers 1901, et dont les exemplaires intacts sont gardés dans les archives de Jade Liqueurs®. Fidèle à la recette originale, cette absinthe est reproduite dans les alambics d'origine du XIXème, installés par Gustave Eiffel dans la distillerie historique Combier à Saumur (France).

Jade Esprit Edouard® has carefully reverse engineered by T.A. Breaux from sealed antique bottle from the world's largest distiller of the original spirit circa 1901, intact examples of which remain in the Jade Liqueurs® archives. This spirit is produced in the original 19th century absinthe stills installed by Gustave Eiffel in the historical Combier distillery in Saumur, France.

PRODUIT

% vol./% vol.:	72
Sucre/Sugar (g/L)	0
Process/process:	Distillation
Botaniques/Botanicals :	Absinthe, anis, fenouil Grande wormwood, anise, fennel

On retrouve dans les plantes, à partir desquelles est élaborée Jade Esprit Edouard® une quantité traditionnelle d'A. Absinthium (grande absinthe), issue des variétés originales de Pontarlier, d'anis d'Andalousie, de fenouil du Gard, ainsi que d'autres plantes cultivées par des particuliers, ayant les mêmes caractéristiques vitales que celles déjà emplyées au XIXème siècle. Cette absinthe est élaborée de façon naturelle, sans sucre, sans colorant artificiel, et sans autres additifs utilisés de nos jours. Elle a effectué trois ans de vieillissement avant d'être embouteillée.

The botanicals from which Jade Esprit Edouard® is created include traditional amounts of A. absinthium (Grande wormwood), representing the correct original Pontarlier cultivar, Andalusian anise, fennel du Grad, and other privately cultivated botanicals of the same vital characteristics as those sourced during the 18th century. This absinthe is natural in construction, and is free of sugar, artificial colors, and other modern adulterants. It has rested for three years before bottling.

	AWARDS
The Tasting Panel	95 points
F. Paul Pacult's Spirit Journal	5*
The Wormwood Society	4.5/5
Difford's Guide	5+/5
IWSC	Silver