

Génépi

des Pères Chartreux

“Génépi” est un terme générique donné dans les Alpes à plusieurs espèces de plantes aromatiques qui regroupent, entre autres, quelques armoises de haute altitude.

Traditionnellement les montagnards en font la cueillette et les mettent à macérer dans de l'alcool pour donner naissance à une liqueur alpine justement dénommée : GENEPI.

Chacun garde jalousement sa formule et ses lieux de cueillette.

Les Chartreux, qui maîtrisent parfaitement depuis plusieurs siècles les procédés de fabrication de leurs liqueurs, ont mis au point “le GENEPI des PERES CHARTREUX”. Celui-ci est le résultat d'une patiente élaboration qui comporte plusieurs macérations, suivies d'une distillation minutieuse : ainsi retrouvera-t-on dans cette liqueur tout l'arôme et la couleur naturelle du génépi.

- **Composition**

Alcool - sucre - eau
substances végétales.

- **Degré**

40 % vol.

- **Présentation**

Bouteille de 70 cl,
en verre givré assurant la protection
de la couleur naturelle

- **Mode de consommation**

Afin de mieux savourer le bouquet,
il est recommandé de servir le
“GENEPI des PERES CHARTREUX”
très frais ou même sur des cubes de glace.

