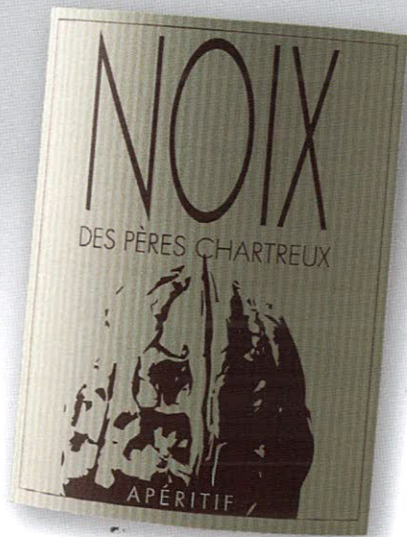


NOIX

des Pères Chartreux



Le Dauphiné assure une grande partie de la production française de noix.

Comme dans la plupart des régions où pousse le noyer, une tradition familiale consiste à faire macérer des noix vertes cueillies à la Saint Jean, soit dans du vin (vin de noix), soit dans de l'eau de vie (eau de noix).

Les Chartreux, quant à eux, procèdent par extraction du fruit à laquelle s'ajoute une distillation, ce qui donne le caractère si particulier de cette NOIX.

Composition :

Vin, sucre, eau, alcool, substances végétales.

Degré :

23 % vol.

Présentation :

Bouteille type apothicaire, verre antique d'une couleur unique.

Mode de consommation :

C'est une boisson apéritive qu'il est conseillé de déguster très fraîche ou même sur des cubes de glace pour en apprécier tout le caractère. Elle s'utilise en cocktail et aussi comme vin de dessert, particulièrement avec ceux au chocolat.



CHARTREUSE DIFFUSION
10, boulevard Edgar Kofler CS 80102
38516 VOIRON cedex - France
Tél. : 04 76 05 81 77 - Fax : 04 76 66 19 35
E-mail : chartreuse.cial@chartreuse.fr

