

fiche  
dégustation

# Verveine artisanale & fière de l'être !



la bouteille qui fait  
**GLOU GLOU**

Mémoire du terroir d'Auvergne par excellence, la Verveine Artisanale perpétue le savoir-faire ancestral de nos fermes qui autrefois gardaient jalousement leurs recettes de liqueur locale.

Le mode de production par macération permet à la Verveine Artisanale de restituer avec bonheur l'ensemble des saveurs de la plante, 100% naturelle comme l'atteste sa couleur vert clair qui respecte la plante, la Verveine Artisanale est distribuée par la société du Puy-en-Velay Aimé Lebon dont le nom évoque toute une philosophie tournée vers le goût.

La mélodie du "glou glou" lorsque vous servez vos convives est évocatrice de la symphonie des saveurs que vous découvrirez lors de la dégustation.

Facilement repérable par la forme de sa bouteille "au long cou", la Verveine Artisanale se consomme en "kir auvergnat" allongé d'un jus d'orange, en trou romand accompagné d'un sorbet, dans de nombreuses préparations culinaires, en cocktails et bien évidemment en liqueur dont les vertus digestives ne sont plus à démontrer.

Artisanale et fière de l'être, la Verveine Artisanale porte haut et fort les couleurs de son terroir et d'un savoir-faire séculaire.

Verveine  
Artisanale

€ le verre

Punch auvergnat

€ le verre

Tonic auvergnat

€ le verre

à l'apéritif

en digestif



**le punch  
auvergnat**

- 1/3 de Verveine Artisanale
- 2/3 de jus d'orange

**le tonic  
auvergnat**

- 1/3 de Verveine Artisanale
- 2/3 de tonic



**nature  
servie  
bien fraîche**

[www.verveine.org](http://www.verveine.org)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.