

## Fleur de Couscouille - 50 cl



**Appellation**  
Liqueur

[Commandez en ligne](#)

Au cœur du pays d'Aix, la **Liquoristerie de Provence** s'est donnée pour vocation passionnée de faire revivre les apéritifs et liqueurs de Provence, en ranimant l'esprit des "mestres" d'autrefois, en retrouvant leur savoir-faire unique, en reproduisant fidèlement les gestes ancestraux qui permettent aujourd'hui de restituer des saveurs et des sensations que l'on croyait disparues.

Pour ce faire, chaque plante, séchée, infuse longuement et séparément dans un alcool surfin, puis est délicatement pressée. C'est alors que notre liquoriste libère "l'esprit parfumé" de la plante, qu'il mêlera ensuite à d'autres, dans une alchimie secrète, à chaque fois réinventée. S'ensuivent le mélange, le contrôle par la dégustation, la filtration, la rectification et l'ajustement, autant d'étapes minutieuses qui imposent rigueur, précision, mais aussi intuition.

### Terroir

Pyrénées

### Cépages

La Couscouille est une plante qui pousse dans les Pyrénées et qui appartient à la famille des Angéliques. Fraîche, elle est très appréciée en salade.

### Vinification

Elle se récolte début mai. Séchée puis macérée dans de l'alcool, elle est associée à la verveine pour donner une liqueur digestive.

### Mot du caviste

Une liqueur d'angélique sauvage, vieille recette catalane. A conserver au congélateur, pour la déguster glacée.

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/346>