

Un shot de fraîcheur qui arrache un **Ouah!!** d'enthousiasme



Avec ses 47° de volume, l'Élixir MP Roux se la joue un peu « bad boy ». Ce fort à l'attaque est pourtant un grand subtil qui révèle en bouche des saveurs remarquablement équilibrées de plantes, de fleurs et d'épices et une persistance aromatique intense. A découvrir sans tarder.

Sa recette fait partie du patrimoine de Distilleries et Domaines de Provence. Elle a été mise au goût du jour par l'œnologue Hélène Rogeon : « Nous voulions un produit plus fort, plus alcoolisé, qui accroche bien en bouche, tout en offrant une grande puissance aromatique. Un élixir riche en saveurs qui stimule le palais et laisse la bouche fraîche. Nous avons privilégié les plantes et épices aux propriétés toniques et digestives. Le Ginseng et la Damiana énergisants et aphrodisiaques, la Mélisse et le Fenouil aux qualités digestives et toniques, la Badiane, l'Amande douce, l'Anis étoilé, la Cannelle, la Menthe poivrée, la petite Absinthe. Le processus de fabrication reste quant à lui classique : après macération des plantes dans de l'alcool pendant 15 jours, la partie liquide (infusion) est laissée au repos entre 1 et 3 mois et la partie solide est distillée. Ces deux parties sont ensuite assemblées avec de l'eau, de l'alcool et du sucre pour un temps de repos avant filtration et mise en bouteille. »

Le résultat est audacieux et plein de peps, à l'image de la nouvelle génération d'amateurs de liqueurs fortes.

Un goût puissant

La robe : belle couleur verte

Le bouquet : parfum de plantes légèrement poivré, avec dominante de la fraîcheur de la Menthe et de la Mélisse

Au palais : d'abord la force, puis l'expression de plantes aromatiques et d'épices associées à une légère touche anisée et une finale tout en fraîcheur. Des notes délicatement citronnées stimulent les papilles.

Des rituels de dégustation inédits

L'Élixir MP Roux s'inscrit dans l'univers des liqueurs puissantes et amères dont les consommateurs d'aujourd'hui ont renouvelé les codes de dégustation.

It apéro : allonger 1/3 d'Élixir MP Roux avec de 2/3 de Tonic de qualité dans un verre à cocktail évasé, ajouter plusieurs glaçons.

Night intense : mélanger à part égales Elisir MP Roux et vodka dans un verre à shot.

Fauteuil club : frappé ou chambré, à déguster dans un verre à liqueur tout simplement.

La magie des élixirs entre légendes et secrets

Ces liqueurs faites à base d'herbes, d'épices, voire de fruits, étaient traditionnellement préparées par des moines ou des apothicaires et auréolées de vertus quasi miraculeuses. Dans le terroir de Forcalquier et la montagne de Lure riches en plantes aromatiques de toutes sortes grâce à leur climat ensoleillé, l'élaboration d'élixirs est une tradition millénaire. Les recettes étaient tenues secrètes et entourées d'un parfum de légendes. Distilleries et Domaines de Provence est l'héritier de cette tradition.



En vente chez tous les bons cavistes - Prix indicatif conseillé : 33.90 €