

LES LIQUEURS

Depuis plus d'un siècle, les moines de l'abbaye cultivent le savoir faire ancestral de maîtres liquoristes. Ils élaborent plusieurs liqueurs dont la célèbre Lérina, verte ou jaune, connue dans le monde entier et le fameux Lerincello à base de citrons biologiques de Menton. Les liqueurs Lérina Verte et Jaune sont élaborées à partir de 44 plantes macérées dans l'alcool. La distillation emportant avec elle le meilleur des arômes des plantes. Ensuite cet "esprit" est mélangé à de l'alcool et diverses recettes secrètes.

LÉRINA JAUNE 43%

Robe jaune citron, nette, éclatante et chatoyante. Arômes puissants et frais de fleurs sauvages, d'écorces d'agrumes, de cédrats, de citrons confits. Rond et suave en bouche.



LÉRINA VERTE 50%

Robe jaune vert tendre d'une luminosité parfaite. Nez aux arômes floraux, intenses, menthe, verveine et anis. Puissant en bouche et bien équilibré. Onctuosité et complexité.



MANDARINE 42%

Robe orange cuivrée et brillante. Arômes intenses de mandarine, de zeste d'orange et d'agrumes confits. Équilibré et fruité. Jean-Pierre Rous, Maître sommelier de France.



LÉRINCELLO 25%

Créé de manière artisanale, sans colorant, sans arôme artificiel, ni conservateur, à partir de citrons de Menton non traités, le Lérincello est une fusion parfaite de la couleur de l'arôme et de la saveur du citron. Sa fragrance ensoleillée est pétillante de légèreté et de fraîcheur. Le Lérincello se consomme très glacé. Il est parfait dans l'élaboration de desserts et de cocktails.



EAU DE VIE DE MARC 44%

Robe limpide et nette d'une grande pureté. Nez aux arômes pointus et complexes où domine le noyau d'amande amère. Équilibre et harmonie en bouche. Bonne rétro-olfaction fruitée. Noté 18/20 par le Syndicat des Eaux de Vie de Provence.

