

Gabriel Boudier

CRÈME DE PAMPLEMOUSSE ROSE

NOTE GENERALI

Tipologia Liquore

Zona produttiva Dijon

Materia prima Alcol, pompelmo e zucchero.

Produzione Ottenuto dalla macerazione del pompelmo per il tempo necessario a estrarre aromi e note il più possibile delicati. L'aggiunta dello zucchero avviene a freddo,

Gradazione alcolica 15% Alc. /Vol.

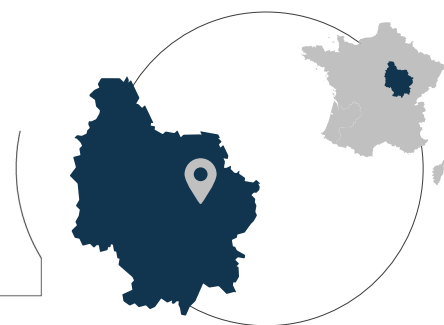
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo pallido.

Profumo Al naso spicca un intenso profumo di pompelmo, caratterizzato da uno stile piacevolmente zuccherino e floreale.

Sapore Il gusto è molto lungo, molto aromatico e fruttato. È fresco e morbido, con le note dolci e amare del pompelmo ben in evidenza.

Miscelazione Ideale per il cocktail Paloma.



DIJON / FRANCIA

GABRIEL BOUDIER
DIJON



ANNO DI FONDAZIONE | 1874



METODO DI DISTILLAZIONE | INFUSIONE
DELLE BOTANICHE NELL'ALCOL



MATERIA PRIMA | GINEPRO, ZAFFERANO,
PRUGNOLO, ALTRE BOTANICHE,
MISCELAZIONE DI VODKA, PIANTE, ERBE
DIGESTIVE

