

Gabriel Boudier

# CRÈME DE VIOLETTE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Liquore

**Zona produttiva** Dijon

**Materia prima** Alcol, petali di violetta.

**Produzione** Ottenuto dalla macerazione dei petali di violetta a cui vengono aggiunti aromi naturali floreali e fruttati.

**Gradazione alcolica** 18% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Viola acceso.

**Profumo** Al naso è floreale, con note di violetta e petali freschi.

**Sapore** Al palato è intenso, aromatico e primaverile, con un lungo finale floreale.



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

