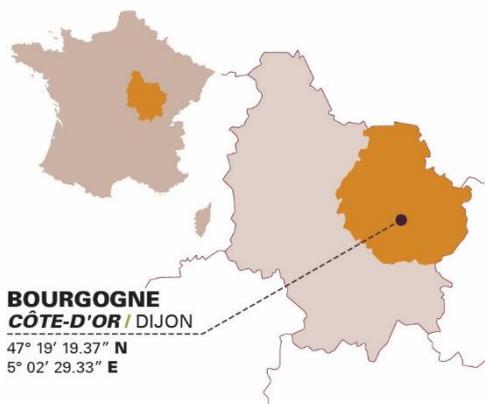


GABRIEL BOUDIER DIJON®

LIQUEUR DE FLEURS DE SUREAU (ELDERFLOWER) COTE-D'OR/DIJON



Savoir-faire ed eccellenza sono da oltre 140 anni la firma e lo spirito della maison Gabriel Boudier. Dalla sua fondazione nel 1874, ha saputo inventare e trasmettere i suoi processi di fabbricazione tradizionale per far sognare con la sua gamma d'eccezione gli amanti di creme di frutti e liquori



TIPOLOGIA

Liquore



ZONA PRODUTTIVA

Dijon



MATERIA PRIMA

Alcool, fiori di sambuco



DISTILLAZIONE

Ottenuto dalla macerazione dei fiori di sambuco, per preservare l'aroma molto pronunciato del bouquet floreale. L'infusione è completata da aromi naturali floreali e fruttati.



GRADAZIONE ALCOLICA

18% Alc. /Vol.



COLORE

Giallo pallido



PROFUMO

La nota floreale esplode al naso, seguita da un aroma molto complesso che evoca pesca, albicocca e uva, seguito da note di miele e tè.



SAPORE

Di lunga persistenza, al palato si evidenziano alcune note fruttate rinfrescanti.



MISCELAZIONE

Ideale per il cocktail Hugo