

Gabriel Boudier

ESPRESSO MARTINI



NOTE GENERALI

Tipologia Cocktail premiscelato

Zona produttiva Dijon

Materia prima Vodka, caffè Arabica, liquore al caffè e cacao.

Gradazione alcolica 20% Alc. /Vol.

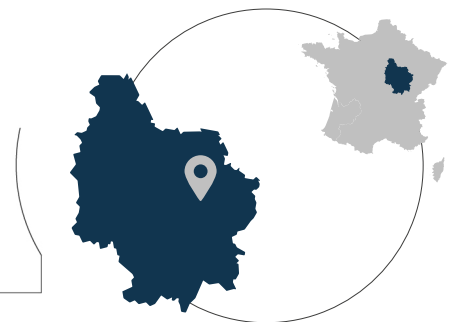
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Color caffè.

Profumo Al naso spiccano aromi di caffè, a cui si aggiungono delicati sentori di Vodka che gli donano freschezza e purezza.

Sapore Al palato è complesso ed equilibrato. Da subito emerge l'intensità del caffè che regala un sapore amaro piacevole, perfettamente bilanciato dalla dolcezza vellutata del liquore al caffè e dalla nota di cacao. La Vodka gli regala una consistenza setosa e aggiunge un tocco di eleganza al sorso. Il finale è persistente, con il gusto amaro del caffè che chiama un altro sorso.

Servizio Agitare la bottiglia e versare il contenuto su alcuni cubetti di ghiaccio in un bicchiere da Martini. A piacere spolverare con cacao in polvere e aggiungere qualche chicco di caffè.



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

