



# GABRIEL BOUDIER

Schede tecniche

**GABRIEL BOUDIER**  
**DIJON**

Gabriel Boudier

# SAFFRON GIN



## NOTE GENERALI

**Tipologia** Gin

**Zona produttiva** Dijon

**Botaniche** Ginepro, coriandolo, limone, buccia d'arancia, semi di angelica, radice di giaggiolo, semi di finocchio ed infine il prezioso zafferano.

**Gradazione alcolica** 40% Alc. /Vol.

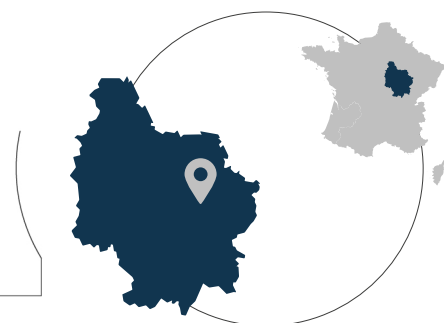
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** L'infuso di zafferano conferisce un colore unico di arancio intenso.

**Profumo** Emergono in maniera molto intensa il ginepro e il coriandolo, a seguire lo zafferano.

**Sapore** Dopo aver percepito tutti gli elementi botanici, al palato rimane predominante lo zafferano. Sapore morbido e delicatamente speziato.

**Miscelazione** Ideale per cocktail più complessi, non per un classico gin tonic.



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



Gabriel Boudier

# SLOE GIN



## NOTE GENERALI

**Tipologia** Liquore

**Zona produttiva** Dijon

**Materia prima** Le prugne intere vengono fatte macerare nel Gin. Dopo 5 settimane viene aggiunto lo zucchero.

**Gradazione alcolica** 29% Alc. /Vol.

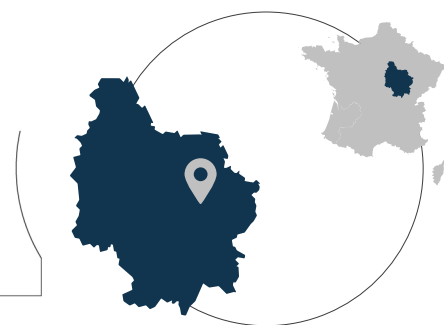
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** L'infuso di prugne conferisce un colore unico di rosso intenso e luminoso.

**Profumo** Emergono in modo netto gli aromi della polpa della prugna.

**Sapore** Al palato ritornano gli aromi già avvertiti al naso.

**Miscelazione** Ideale per cocktail complessi, può anche essere servito liscio fresco.



DIJON / FRANCIA

GABRIEL BODIER  
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



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.

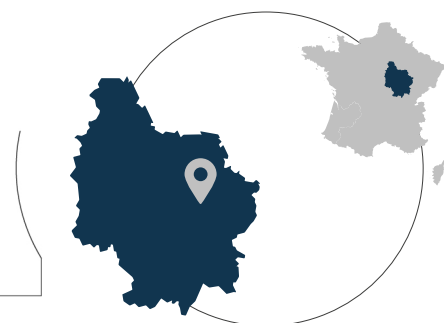
## NOTE ORGANOLETTICHE

**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



Gabriel Boudier

# CRÈME DE CACAO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Liquore

**Zona produttiva** Dijon

**Materia prima** Alcol, fave di cacao tostate, vaniglia, caramello, zucchero.

**Produzione** Ottenuto dall'infusione delle fave di cacao tostate, in modo da utilizzare la parte di cacao più aromatica senza la parte grassa del burro, cercando una nota amara e tostata. L'infusione si completa con la vaniglia e il caramello. L'aggiunta dello zucchero avviene a freddo.

**Gradazione alcolica** 25% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Marrone scuro.

**Profumo** Al naso ha una nota di cacao molto forte che rimanda al cioccolato fondente.

**Sapore** Le fave di cacao tostate gli regalano un sapore intenso, con un finale ben marcato di polvere di cacao.

**Miscelazione** Ideale per il cocktail Chocolate Martini.



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



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.

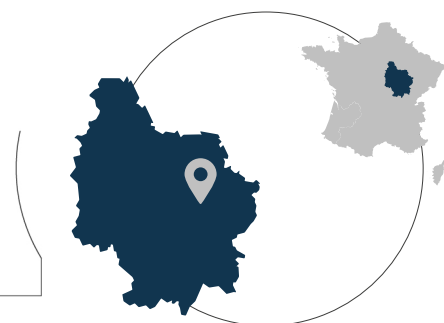
**Gradazione alcolica** 18% Alc. /Vol.

## 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



Gabriel Boudier

# CRÈME DE FIGUE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Liquore

**Zona produttiva** Dijon

**Materia prima** Alcol, fichi secchi e freschi, zucchero.

**Produzione** Ottenuto dall'infusione dei fichi secchi e freschi a cui vengono aggiunti aromi naturali fruttati. L'aggiunta dello zucchero avviene a freddo.

**Gradazione alcolica** 20% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Ambrato acceso.

**Profumo** Al naso è goloso, con una bella esplosione di frutta.

**Sapore** Al palato spiccano le note di frutta candita: è goloso, con un sapore rinfrescante e aromatico che si chiude su un finale morbido con note di miele.



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



Gabriel Boudier

# CRÈME DE CASSIS DE DIJON

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Liquore

**Zona produttiva** Dijon

**Materia prima** Alcol, ribes nero.

**Produzione** I frutti vengono ispezionati e scelti a mano. Successivamente le bacche scelte vengono lasciate macerare con alcool. Il succo ottenuto è estremamente concentrato e acido. L'unico modo per neutralizzare l'acidità è aggiungere zuccheri e così il liquido si trasforma in crema.

**Gradazione alcolica** 20% Alc. /Vol.

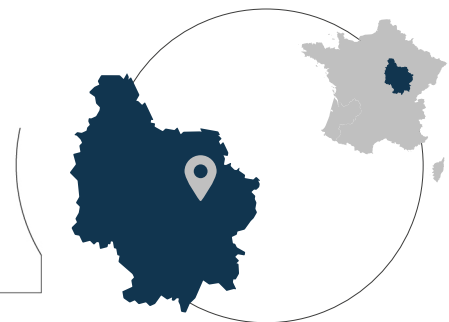
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Viola scuro.

**Profumo** Emergono in maniera molto intensa gli aromi i frutti rossi.

**Sapore** Intenso, di lunga persistenza e molto dolce.

**Miscelazione** Ideale per un perfetto kir royal.



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



Gabriel Boudier

# LIQUEUR DE LITCHI LYCHEE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Liquore

**Zona produttiva** Dijon

**Materia prima** Alcol, litchi.

**Produzione** Ottenuto dalla macerazione della polpa dei litchi in alcol e dalla successiva distillazione. L'infusione si completa con aromi naturali dalle note floreali e fruttati. L'aggiunta dello zucchero avviene a freddo.

**Gradazione alcolica** 20% Alc. /Vol.

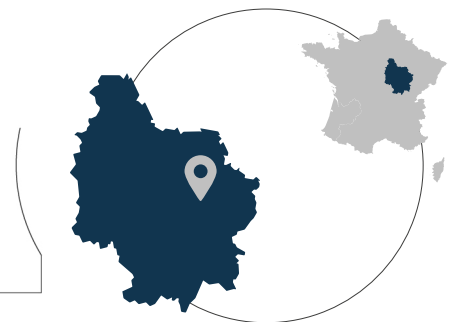
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosa chiaro.

**Profumo** Al naso è fresco, con profumi di litchi e note floreali.

**Sapore** Il gusto è morbido e dolce, con un attacco intenso. È molto aromatico, con note di rosa nel finale.

**Miscelazione** Ideale per il cocktail Litchi Sunrise.



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



Gabriel Boudier

# LIQUEUR DE FLEURS DE SUREAU ELDERFLOWER

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Liquore

**Zona produttiva** Dijon

**Materia prima** Alcol, fiori di sambuco.

**Produzione** 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.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo pallido.

**Profumo** La nota floreale esplose 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.



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



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.

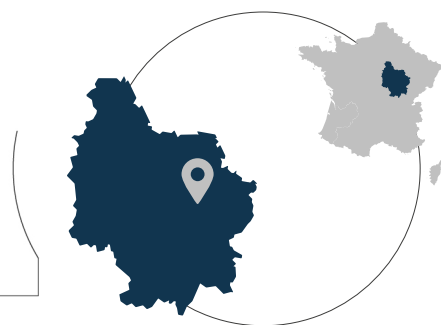
## NOTE ORGANOLETTICHE

**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



Gabriel Boudier

# PORNSTAR MARTINI



## NOTE GENERALI

**Tipologia** Cocktail premiscelato

**Zona produttiva** Dijon

**Materia prima** Vodka, succo di frutto della passione, vaniglia.

**Gradazione alcolica** 20% Alc. /Vol.

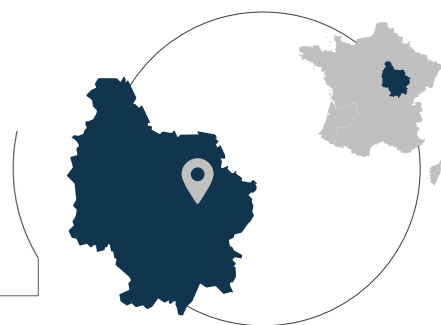
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Arancione.

**Profumo** Al naso spiccano aromi esotici e ammalianti. Le note del frutto della passione si mescolano con i sottili sentori di vaniglia. Sullo sfondo sono presenti anche sfumature floreali e dolci.

**Sapore** Il gusto è molto fruttato, con una vera esplosione di sapori. Dal primo sorso emerge la freschezza della Vodka, che si lega perfettamente all'intensità del frutto della passione. La dolcezza della vaniglia non manca e il finale è persistente e rinfrescante. Le note fruttate sono ben presenti e lasciano una sensazione piacevole di dolcezza equilibrata dall'acidità.

**Servizio** Agitare la bottiglia e versare il contenuto su alcuni cubetti di ghiaccio in un bicchiere da Martini. A piacere aggiungere una fetta di frutto della passione.



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

