

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

