

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.

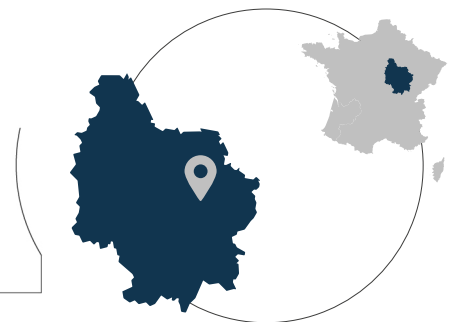
## NOTE ORGANOLETTICHE

**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

