

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.

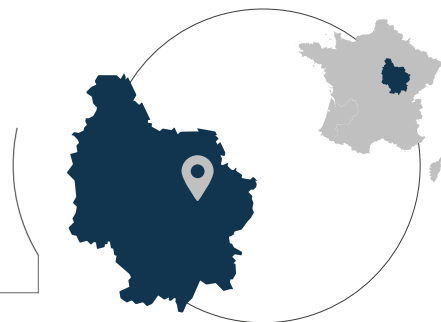
## NOTE ORGANOLETTICHE

**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 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

