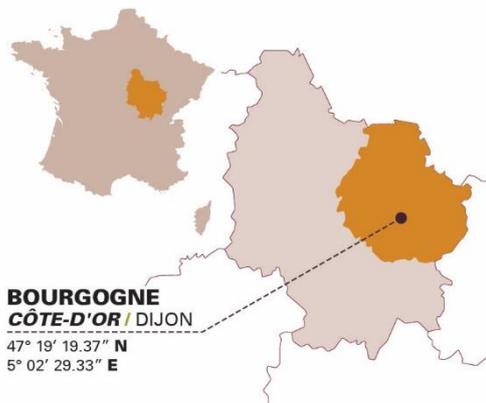


GABRIEL BOUDIER DIJON®

SLOE GIN COTE-D'OR/DIJON



Savoir-faire ed eccellenza sono da oltre 140 anni la firma e lo spirito della maison Gabriel Boudier. Dalla sua fondazione nel 1874, ha saputo inventare e trasmettere i suoi processi di fabbricazione tradizionale per far sognare con la sua gamma d'eccezione gli amanti di creme di frutti e liquori



TIPOLOGIA

Gin – Sloe Gin



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.



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.

