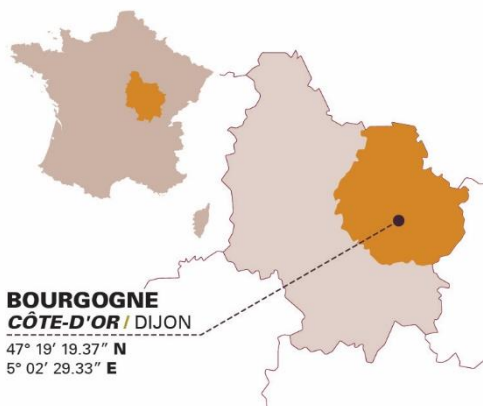


GABRIEL BOUDIER DIJON®

CRÈME DE PAMPLEMOUSSE (GRAPEFRUIT) 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

Liquore



ZONA PRODUTTIVA

Dijon



MATERIA PRIMA

Alcool, pompelmo, zucchero



DISTILLAZIONE

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.



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