

GABRIEL BOUDIER DIJON®

Gin de Bourgogne - Bourgeon de Cassis



Le Gin Bourgeon de Cassis est une création originale de la maison. Ce Gin de Bourgogne au profil aromatique unique mêle la fraîcheur du bourgeon de cassis et des notes d'agrumes à la saveur de la baie de Genièvre légèrement poivrée. Un Gin de Bourgogne original, digne du savoir-faire de la Maison Familiale Gabriel Boudier, liquoriste à Dijon depuis 1874.

Elaboration du produit

L'élaboration de notre Gin Bourgeon de Cassis se fait par macérations des plantes dans des mélanges hydro-alcoolique. Elles sont distillées dans l'alambic familial en cuivre pour obtenir le concentré, dit alcoolats, des 9 "botanicals". Les alcoolats sont ensuite assemblés puis réduits en alcool par dilution jusqu'à 40% vol.

Dégustation

SA ROBE : Transparente

SON PARFUM : offre un équilibre entre Genièvre et Cassis, la très légère amertume du Bourgeon de Cassis et la fraîcheur des agrumes est soutenue par des notes résineuses et boisées.

EN BOUCHE : Attaque puissante, marquée par les notes de Genièvre et de Cassis accentuée par la fraîcheur du Bourgeon de Cassis se prolongeant sur des notes boisées et épicées. La finale est suave, longue et équilibrée.

Usage

Le Gin Bourgeon de Cassis est idéal allongé d'un bon Tonic. Son goût frais, relevé et sa finale exceptionnellement longue, rendra vos Gin Tonic mémorables.

Histoire du produit

Le Gin Bourgeon de Cassis est idéal allongé d'un bon Tonic. Son goût frais, relevé et sa finale exceptionnellement longue, rendra vos Gin Tonic mémorables.

Degrés d'alcool

40% vol

Centilisation

70cl

www://boudier.com

GB