

GABRIEL BOUDIER DIJON®

Liqueur d'Abricot Brandy



Douce, savoureuse et légèrement amandée, la **liqueur d'Abricot Brandy de la maison Gabriel Boudier** est digne du savoir-faire de la maison. Elle vous offrira **des moments de dégustation riche en saveurs d'abricot soigneusement sélectionné.**

Elaboration du produit

Nous faisons macérer des abricots entiers mûrs et soigneusement sélectionnés pour leur qualité aromatique. Cette infusion alcoolique d'abricot obtenue est ensuite soutirée, mélangée à de l'eau-de-vie de vin et reçoit une dose judicieuse de sucre. La liqueur ainsi obtenue restitue parfaitement le goût de nos bons abricots cueillis au cœur de l'été.

Dégustation

La Liqueur d'Abricot Brandy de la maison Gabriel BOUDIER, restitue parfaitement le goût des abricots à tel point que l'on a la sensation de mordre dans un fruit frais lorsque l'on goûte cette liqueur.

SON PARFUM : Finesse, fruitée et amandée par noyau de fruit terminant sur soupçon d'eau-de-vie.

EN BOUCHE : La saveur plus complète et gourmande, pulpeux, sensation de chair juteuse d'abricot allant sur une note de noyau en finale.

Usage

La Liqueur d'Abricot Brandy peut se déguster pure, en digestif, cocktails, dessert et en cuisine. Notre liqueur d'abricot Brandy s'accorde avec notre vodka Gabriel Boudier sous forme de cocktail abricot Sour.

Histoire du produit

La Liqueur d'Abricot Brandy peut se déguster pure, en digestif, cocktails, dessert et en cuisine. Notre liqueur d'abricot Brandy s'accorde avec notre vodka Gabriel Boudier sous forme de cocktail abricot Sour.

Degrés d'alcool

24 % vol

Centilisation

50cl

[www://boudier.com](http://www.boudier.com)

GB