

GABRIEL BOUDIER DIJON®

Liqueur Cherry Brandy



Cherry Brandy est la liqueur de cerises la plus connue. Sa particularité, c'est le mélange de différentes variétés de cerises dans de l'eau de vie. Cette liqueur douce, savoureuse, fruitée et très aromatique, saura agrémente tous vos cocktails.

Elaboration du produit

La Liqueur Cherry Brandy est élaborée à partir de différentes variétés de cerises. Nous réalisons une macération très concentrée des cerises, ensuite à l'addition d'eau-de-vie de vin et de sucre dont la dissolution se fait à froid directement dans l'infusion. Pour obtenir l'équilibre gustatif et une liqueur parfaite, la Maison Gabriel Boudier accorde une attention particulière à la maîtrise des dosages et de la haute qualité du sucre utilisé.

Dégustation

La Liqueur Cherry Brandy est fine et harmonieuse. Très fruité, élégante et féminine, elle apportera saveur et couleur à vos recettes.

SON PARFUM : fruité, cerise

EN BOUCHE : Très aromatique, notes fruitées dominantes, riche, finement sucrée avec une note d'amande caractérisée par la macération des fruits entiers avec noyaux.

Usage

La Liqueur Cherry Brandy est très savoureuse, elle se déguste pure avec de la glace pilée, en cocktails, en apéritifs, ou encore en dessert (coulis sur un fromage blanc).

Histoire du produit

La Liqueur Cherry Brandy est très savoureuse, elle se déguste pure avec de la glace pilée, en cocktails, en apéritifs, ou encore en dessert (coulis sur un fromage blanc).

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

