

Liqueur de Châtaigne

Découvrez notre Liqueur de Châtaigne, une création réconfortante où la douceur de la châtaigne se marie à la rondeur du miel et à la finesse de la vanille. Élaborée à Dijon avec le savoir-faire de la Maison Gabriel Boudier depuis 1874, elle révèle une richesse aromatique enveloppante, idéale en cocktail d'automne ou dégustée pure.

Elaboration du produit

Notre Liqueur de Châtaigne est élaborée selon un processus de macération rigoureux : les châtaignes sont travaillées avec précision pour en extraire toute la richesse aromatique, tandis que la vanille est infusée séparément. L'assemblage se fait avec du sucre, du miel et une touche de caramel pour ajuster la couleur. Le résultat : une liqueur généreuse et chaleureuse, à l'équilibre subtil, titrant à 25 % vol., fidèle à l'exigence de la Maison Gabriel Boudier.

Dégustation

Lors de la dégustation de notre Liqueur de Châtaigne, vous découvrirez une alliance harmonieuse de saveurs.

SON PARFUM :

Un nez riche de châtaigne fraîche, sublimé par des notes douces de vanille et une pointe miellée.

EN BOUCHE :

Une attaque onctueuse et veloutée, suivie d'une intensité gourmande portée par la châtaigne. Le miel apporte de la rondeur, tandis que la vanille signe une finale douce et élégante.

Usage

Cette liqueur s'invite dans les cocktails les plus classiques pour y glisser une note boisée et sucrée, ou s'apprécie seule pour prolonger les soirées d'hiver. Elle révèle tout son potentiel dans un Châtaigne Manhattan, un Old Fashioned revisité, ou simplement sur glace.

Histoire du produit

Cette liqueur s’invite dans les cocktails les plus classiques pour y glisser une note boisée et sucrée, ou s’apprécie seule pour prolonger les soirées d’hiver. Elle révèle tout son potentiel dans un Châtaigne Manhattan, un Old Fashioned revisité, ou simplement sur glace.

www://boudier.com