

Liqueur de Thé Matcha

Découvrez notre liqueur de thé matcha, une création élégante et contemporaine inspirée du rituel japonais. Intense et délicate à la fois, elle révèle la pureté végétale du matcha avec une touche umami subtile. Élaborée à Dijon selon le savoir-faire de la Maison Gabriel Boudier, idéal pour des créations cocktails originales.

Elaboration du produit

Notre Liqueur de Thé Matcha est obtenue à partir d'une infusion délicate de poudre de matcha dans un mélange hydro-alcoolique. Ce procédé précis permet d'extraire toute la richesse aromatique du thé tout en préservant sa fraîcheur naturelle. Une filtration soignée et un assemblage maîtrisé garantissent une liqueur limpide, harmonieuse et parfaitement équilibrée, titrant à 20 % vol.

Dégustation

La dégustation de notre Liqueur de Thé Matcha dévoile une complexité aromatique à la fois fraîche, végétale et délicatement umami.

SON PARFUM :

Un bouquet frais et végétal, dominé par le thé matcha et enrichi d'une légère touche herbacée.

EN BOUCHE :

Une attaque douce et soyeuse, suivie par une intensité marquée du matcha, aux notes légèrement amères et umami. La finale est longue, équilibrée et délicatement persistante.

Usage

Cette liqueur révèle son plein potentiel dans les cocktails créatifs aux accents végétaux ou acidulés. Elle s'associe particulièrement bien avec le gin ou le rhum blanc, et s'invite aussi dans des recettes pâtissières pour une touche originale et raffinée.

Histoire du produit

Cette liqueur révèle son plein potentiel dans les cocktails créatifs aux accents végétaux ou acidulés. Elle s'associe particulièrement bien

avec le gin ou le rhum blanc, et s'invite aussi dans des recettes pâtissières pour une touche originale et raffinée.

www://boudier.com