

GABRIEL BOUDIER DIJON®

Liqueur de Gingembre - 70cl



Découvrez notre liqueur de chipotle, une expérience unique alliant la chaleur épicée du piment chipotle et la complexité des épices. Parfaite pour des cocktails audacieux ou à savourer seule, elle offre une profondeur aromatique et une touche piquante inoubliable.

Elaboration du produit

Cette liqueur est élaborée à partir de gingembre séché utilisé pour produire un alcoolat permettant d'extraire les arômes les plus fins de la racine. Une infusion de gingembre vient renforcer la dimension épicée et apporter une sensation chaleureuse et légèrement piquante. L'assemblage est complété par un alcoolat de poivre noir apportant profondeur et persistance aromatique. Un dosage précis du sucre harmonise l'ensemble et révèle toute l'intensité du gingembre.

Dégustation

La liqueur de Gingembre Gabriel Boudier dévoile un profil aromatique intense, épicé et chaleureux.

LE NEZ : les notes fraîches de gingembre dominant, accompagnées d'une subtile touche poivrée.

LA BOUCHE : l'attaque est vive et expressive. Le gingembre s'affirme avec élégance à travers une belle chaleur épicée, soutenue par des nuances de poivre noir apportant profondeur et longueur.

Usage

Polyvalente et expressive, cette liqueur de gingembre apporte une signature épicée unique aux cocktails classiques. Elle s'intègre parfaitement dans un Mule, un Sour ou encore un Highball, où sa fraîcheur épicée et ses notes chaleureuses viennent renforcer la structure du cocktail. Elle peut également se déguster pure ou sur glace.

Histoire du produit

Polyvalente et expressive, cette liqueur de gingembre apporte une signature épicée unique aux cocktails classiques. Elle s'intègre parfaitement dans un Mule, un Sour ou encore un Highball, où sa fraîcheur épicée et ses notes chaleureuses viennent renforcer la structure du cocktail. Elle peut également se déguster pure ou sur

glace.

Degrés d'alcool

20% vol

Centilisation

70cl

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

GB