

Liqueur de Basilic - 70cl

Une liqueur de basilic fraîche et intensément végétale, élaborée à partir de feuilles de basilic séchées. Ses notes herbacées et légèrement poivrées dévoilent un profil vif, élégant et aromatique, idéal pour revisiter les cocktails classiques.

Elaboration du produit

Cette liqueur est élaborée à partir d'un alcoolat obtenu grâce à des feuilles de basilic séchées, permettant d'extraire toute la richesse aromatique de la plante. Cette base est ensuite assemblée avec de l'eau, de l'alcool et un dosage précis de sucre afin d'équilibrer la structure de la liqueur tout en préservant l'expression fraîche et végétale du basilic.

Dégustation

La liqueur de Basilic Gabriel Boudier dévoile un profil aromatique frais, herbacé et végétal.

LE NEZ : Les notes de basilic frais dominent, accompagnées de nuances végétales et légèrement épicées.

LA BOUCHE : L'attaque est vive et aromatique. Le basilic s'exprime pleinement à travers une belle fraîcheur et des saveurs végétales élégantes.

Usage

Fraîche et aromatique, cette liqueur de basilic apporte une signature végétale originale aux cocktails classiques. Elle s'intègre parfaitement dans un Smash, un Collins ou encore un Gin & Tonic, où ses notes herbacées viennent apporter fraîcheur et complexité. Elle peut également se déguster sur glace.

Histoire du produit

Fraîche et aromatique, cette liqueur de basilic apporte une signature végétale originale aux cocktails classiques. Elle s'intègre parfaitement dans un Smash, un Collins ou encore un Gin & Tonic, où ses notes herbacées viennent apporter fraîcheur et complexité. Elle peut également se déguster sur glace.

Degrés d'alcool	Centilisation
25 % vol	70cl

www://boudier.com