

Liqueur de Vanille de Madagascar - 70cl

Une liqueur de yuzu vive et lumineuse, élaborée à partir d'un alcoolat d'écorces de yuzu séchées. Ses notes fraîches de citron et de mandarine offrent un profil intense, équilibré et raffiné, idéal aussi bien en dégustation pure qu'en cocktail.

Elaboration du produit

Cette liqueur est élaborée à partir d'une infusion de gousses de vanille de Madagascar afin d'extraire toute la richesse aromatique et la profondeur de cette épice d'exception. L'alcool utilisé dans l'élaboration provient entièrement de cette infusion de vanille, permettant de capturer l'essence même de la gousse. Un dosage précis du sucre vient ensuite équilibrer l'ensemble tout en préservant la pureté aromatique et la générosité de la vanille.

Dégustation

La liqueur de Vanille Bourbon de Madagascar Gabriel Boudier dévoile un profil aromatique riche, chaleureux et profondément gourmand.

LE NEZ : les notes intenses de vanille Bourbon dominent, accompagnées de nuances suaves et envoûtantes.

LA BOUCHE : la texture est ronde et généreuse. La vanille s'exprime pleinement à travers une douceur enveloppante et une belle longueur aromatique.

Usage

Gourmande et élégante, cette liqueur de vanille apporte profondeur et rondeur aux cocktails classiques. Elle s'intègre parfaitement dans un Espresso Martini, un White Russian ou encore un Old Fashioned revisité, où ses notes chaleureuses viennent enrichir la structure du cocktail. Elle peut également se déguster pure, sur glace ou en accompagnement de desserts.

Histoire du produit

Gourmande et élégante, cette liqueur de vanille apporte profondeur et rondeur aux cocktails classiques. Elle s'intègre parfaitement dans un Espresso Martini, un White Russian ou encore un Old Fashioned revisité, où ses notes chaleureuses viennent enrichir la structure du

cocktail. Elle peut également se déguster pure, sur glace ou en accompagnement de desserts.

Degrés d'alcool	Centilisation
18% vol	70cl

www://boudier.com