

Liqueur d'Abricot - 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 d'abricots soigneusement sélectionnés afin d'extraire toute la richesse aromatique et la profondeur du fruit. Après filtration, un trait de jus concentré de citron jaune vient apporter fraîcheur et équilibre à l'ensemble, tandis qu'un dosage précis du sucre révèle toute la gourmandise naturelle de l'abricot tout en préservant son expression fruitée.

Dégustation

La liqueur d'Abricot Gabriel Boudier dévoile un profil aromatique chaleureux, fruité et intensément gourmand.

LE NEZ : les arômes d'abricot mûr dominent, évoquant la chair juteuse du fruit fraîchement cueilli, accompagnés de légères notes de fruits jaunes.

LA BOUCHE : la texture est ronde et veloutée. L'abricot s'exprime pleinement à travers des saveurs généreuses et lumineuses, soutenues par une fine fraîcheur citronnée apportant équilibre et élégance.

Usage

Gourmande et polyvalente, cette liqueur d'abricot apporte une dimension fruitée et solaire aux cocktails classiques. Elle s'intègre parfaitement dans un Apricot Sour, un Spritz ou encore un Champagne Cocktail revisité, où ses notes veloutées viennent enrichir la structure du cocktail. Elle peut également être dégustée pure, sur glace ou en accompagnement de desserts.

Histoire du produit

Gourmande et polyvalente, cette liqueur d'abricot apporte une dimension fruitée et solaire aux cocktails classiques. Elle s'intègre parfaitement dans un Apricot Sour, un Spritz ou encore un

Champagne Cocktail revisité, où ses notes veloutées viennent enrichir la structure du cocktail. Elle peut également être dégustée pure, sur glace ou en accompagnement de desserts.

Degrés d'alcool	Centilisation
25 % vol	70cl

www://boudier.com