

# GABRIEL BOUDIER DIJON®



## Saffron Gin

---

Le Saffron Gin, L'inventivité audacieuse de la Maison Familiale Gabriel Boudier. Paradoxal et séduisant, ce Gin original, rare et sensationnel suscite une attraction hors du commun, excite l'œil et les papilles des amateurs de Gin.

### Elaboration du produit

L'élaboration de notre Saffron Gin se fait par distillation de 7 « botanicals », distillées en même temps dans l'alambic familial en cuivre : Genièvre, Coriandre, Écorce de Citron, Écorce d'Orange, Angelique, Iris et Fenouil. Cette distillation résulte en un concentré, dit alcoolat, de 7 « botanicals » auxquels nous ajoutons une infusion élaborée par nos soins de véritable filaments de Crocus Sativus, portant le nombre total de « botanicals » à 8. L'assemblage de l'alcoolat et de l'infusion colorée de Safran est ensuite réduit en alcool, par dilution, jusqu'à 40% vol.

### Dégustation

**SA ROBE** : Safran, Orange profond cuivré

**SON PARFUM** : Très équilibré entre le safran et le genièvre. Note floral, mariage entre fruit et épice, le Safran apporte une rondeur, une douceur remarquable complétée par la Gennièvre, le Fenouil et les Agrumes.

**EN BOUCHE** : Très caractéristique, suave, finement épicé, racé, s'allongeant sur une note de Genièvre légèrement boisée. La finale est très persistante.

### Usage

De Londres à Pondichéry, le Saffron Gin est une véritable promesse de voyage. Ce gin original aux notes exotiques est distillé à Dijon, et il est à la base de nombreux cocktails dont le plus connu reste le Saffron Gin Tonic.

### Histoire du produit

De Londres à Pondichéry, le Saffron Gin est une véritable promesse de voyage. Ce gin original aux notes exotiques est distillé à Dijon, et il est à la base de nombreux cocktails dont le plus connu reste le Saffron Gin Tonic.

---

**Degrés d'alcool**

40% vol

**Contenance**

70cl

---

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

**GB**