

GABRIEL BOUDIER DIJON®

London Dry Gin - Recette 1945



Le London Dry Gin de Gabriel Boudier est un gage d'excellence et promeut le savoir-faire de la maison. Ce gin, au caractère singulier, ne cesse de séduire les amateurs de gin par l'attaque franche en bouche et sa richesse aromatique.

Elaboration du produit

Produit depuis environ 70 ans, ce London Dry Gin est créé à partir de la distillation dans l'alambic familial en cuivre (datant de la fin du 19ème siècle), des meilleures plantes telles que le genièvre, la coriandre, le zeste de citron, le zeste d'orange, la racine d'angélique, la racine d'iris et les graines de fenouil. Ce Gin est conforme à la recette du London Dry Gin, ce qui signifie que toutes les plantes sont distillées ensemble, et est considéré comme la meilleure recette dans cette catégorie. Le choix de la teneur en alcool à 40% vol. vise à obtenir l'équilibre parfait entre les plantes et l'alcool.

Dégustation

SA ROBE : Transparente

SON PARFUM : Il présente au nez une note de baie de genièvre avec un soupçon d'agrumes sur une tendance citronnée.

EN BOUCHE : une attaque franche, une belle sensation de genièvre, coriandre menant sur une touche d'épices et d'agrumes en finale.

Usage

La complexité aromatique et le goût puissant de notre London Dry Gin font de lui, le partenaire idéal des cocktails et des gin tonic. Pour les plus gourmands, ajoutez une note de nos crèmes de fruits à votre Gin Tonic.

Histoire du produit

La complexité aromatique et le goût puissant de notre London Dry Gin font de lui, le partenaire idéal des cocktails et des gin tonic. Pour les plus gourmands, ajoutez une note de nos crèmes de fruits à votre Gin Tonic.

Degrés d'alcool
40% vol

Centilisation
70cl

www://boudier.com

