

GABRIEL BOUDIER DIJON®



Crème de Cassis de Dijon

La **Crème de Cassis de Dijon** est l'expression de la tradition et du savoir-faire de la Maison Gabriel BOUDIER à travers les siècles. Respectant un procédé de fabrication extrêmement précis et rigoureux, **son goût et sa saveur rayonnent aujourd'hui dans le monde entier.**

Elaboration du produit

Nous réalisons une macération très concentrée de baies de cassis et de framboises dans de l'alcool distillé. Nous procédons ensuite à l'addition de sucre dont la dissolution à froid se fait directement dans l'infusion alcoolique. L'équilibre gustatif parfait constitue l'expertise de la Maison Boudier, obtenue par une sélection sévère des fruits, issus d'une sélection des plus nobles, avec en particulier la variété "Noir de Bourgogne", la plus aromatique au monde et d'autres variétés conformément au CDC cassis de Dijon. Cette rigueur est complétée par une maîtrise absolue des dosages et par la haute qualité de sucre utilisé.

Dégustation

SA ROBE : Rouge / Violet intense

SON PARFUM : Note de Cassis. Légèrement épicée, Impression poivrée. Incomparable. Très intense

EN BOUCHE : Cassis dans toute sa puissance. Et sa longueur, fraîche et intense en bouche. Fin de bouche « propre », « droite », qui permet de se déguster sans altérer les mets ou vins servis lors d'un déjeuner ou dîner entre amis.

Usage

Particulièrement appréciée à l'apéritif, la Crème de Cassis de Dijon se marie avec élégance avec un Crémant de Bourgogne, un bourgogne aligoté, mais peut aussi être utilisée dans des cocktails plus élaborés, à base de Gin notamment. Elle se marie avec élégance avec notre London dry Gin.

Histoire du produit

Particulièrement appréciée à l'apéritif, la Crème de Cassis de Dijon se marie avec élégance avec un Crémant de Bourgogne, un bourgogne aligoté, mais peut aussi être utilisée dans des cocktails plus élaborés, à base de Gin notamment. Elle se marie avec

Degrés d'alcool

20% vol

Centilisation

50cl

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

GB