

# GABRIEL BOUDIER DIJON®



## DUKE - Sloe Gin

---

Le Sloe Gin de la maison est un hommage au grand-duc du Ponant, Philippe le Bon de Bourgogne. Longuement et minutieusement travaillé, ce Gin est d'une belle complexité, sa saveur enveloppante et persistante offre une dégustation très harmonieuse digne du savoir-faire de la maison.

### Elaboration du produit

Fait à base de prunelles, les prunelles entières sont mises à macérer dans du gin préalablement distillé par nos soins. Tous les arômes et la couleur de la chair et du noyau de prunelle se solubilisent dans le gin auquel il convient au bout de 5 semaines de macération d'ajouter une dose judicieuse de sucre pour obtenir cette liqueur traditionnelle dont l'origine remonte aux traditions domestiques britanniques.

### Dégustation

Ce Gin à la robe prune, présente au nez des arômes de prunelles, pruneaux confits évoluant sur des notes d'amandes.

La bouche est ronde et savoureuse et riche laissant sur une fin de fruits frais et mûrs. Une surveillance et un réglage fabrication parfaitement précis sont réalisés lors de la création de notre Sloe Gin d'où la qualité et son goût d'exception.

### Usage

Tellement gourmand et équilibré, le Sloe Gin Duke peut se déguster pure avec des glaçons.

Vous pouvez tout de même l'allonger d'un tonic water ou sublimer vos cocktails. Dans la même gamme, vous retrouverez également notre London Dry Gin qui fait partie des bases parfaites à avoir pour confectionner son cocktail.

### Histoire du produit

Tellement gourmand et équilibré, le Sloe Gin Duke peut se déguster pure avec des glaçons.

Vous pouvez tout de même l'allonger d'un tonic water ou sublimer vos cocktails. Dans la même gamme, vous retrouverez également notre London Dry Gin qui fait partie des bases parfaites à avoir pour confectionner son cocktail.

---

**Degrés d'alcool**  
29% Vol.

**Centilisation**  
50cl

---

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

GB