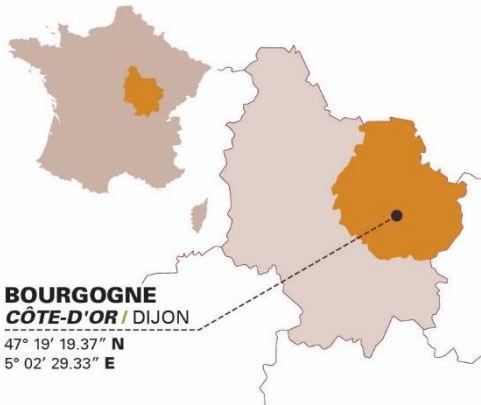


GABRIEL BOUDIER DIJON®

SAFFRON GIN COTE-D'OR/DIJON



Savoir-faire ed eccellenza sono da oltre 140 anni la firma e lo spirito della maison Gabriel Boudier. Dalla sua fondazione nel 1874, ha saputo inventare e trasmettere i suoi processi di fabbricazione tradizionale per far sognare con la sua gamma d'eccezione gli amanti di creme di frutti e liquori



TIPOLOGIA

Gin



ZONA PRODUTTIVA

Dijon



BOTANICHE

Ginepro, coriandolo, limone, buccia d'arancia, semi di angelica, radice di giaggiolo, semi di finocchio ed infine il prezioso zafferano



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



COLORE

L'infuso di zafferano conferisce un colore unico di arancio intenso



PROFUMO

Emergono in maniera molto intensa il ginepro e il coriandolo, a seguire lo zafferano



SAPORE

Dopo aver percepito tutti gli elementi botanici, al palato rimane predominante lo zafferano. Sapore morbido e delicatamente speziato



MISCELAZIONE

Ideale per cocktail più complessi, non per un classico gin tonic