

DRINKS.

Mandarine Napoléon Liqueur 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100034
Alcool	38%
Contenu	70cl
Pays	Belgique
Région	Région Wallonne
Embouteilleur	Distillerie de Biercée Distilleerderij van Biercée, Ferme de la Cour, Rue de la Roquette 36, 6532 Thuin, Belgien
Marque	Mandarine Napoléon
Type	Liqueur de mandarine
L'usage	Pure, "on the rocks", avec du tonic ou comme ingrédient pour des boissons et des cocktails
Dégustation	Au nez, la mandarine est dominante. En bouche, douce, avec beaucoup d'orange et un soupçon de clou de girofle, de cannelle et d'orange amère. Les notes d'agrumes se poursuivent dans la longue finale.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Fabriquée avec des extraits de mandarines méditerranéennes et en ajoutant un cognac de dix ans d'âge.
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
Additifs	Contient du colorant



Description

La recette originale de la liqueur de mandarine provient d'A. Fourcroy, pharmacien et conseiller de Napoléon, et est devenue la boisson préférée de l'empereur. En 1892, le chimiste belge Louis Schmidt a trouvé la recette de la liqueur dans le journal de Froucroy et a décidé de la produire. Les mandarines étaient cultivées en Europe depuis le 18e siècle et poussaient principalement en Corse, lieu de naissance de Napoléon. Les zestes de mandarine sont mis à macérer dans l'alcool pour en extraire les huiles essentielles et les arômes. L'ajout de différentes plantes et épices, ainsi que de thé noir et vert, permet d'obtenir une palette équilibrée et homogène. Le distillat est ensuite stocké dans des fûts de chêne pendant au moins trois ans - le maître de chai décide finalement de la quantité de cognac de dix ans d'âge qu'il faut ajouter.