

DRINKS.

Dry Curaçao Pierre Ferrand 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100044
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Ars
Embouteilleur	Cognac Ferrand, Maneya, 33, rue du général Dumont, 17000 La Rochelle, France
Marque	Pierre Ferrand
Type	Liqueur de fruit (Dry Curaçao)
L'usage	Pur, "on the rocks", comme ingrédient pour les boissons et les cocktails qui nécessitent un Triple Sec
Dégustation	Nez: avec des arômes d'orange, de vanille, d'eau-de-vie, d'anis, d'amandes, de prunes et de fruits secs. Bouche: ces notes se poursuivent, l'orange douce-amère dominant les prunes, le massepain, la vanille, la cannelle, la noix de muscade, l'anis étoilé et le genièvre. Finale: longue, épicée-herbacée.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	L'ingrédient principal est le zeste d'orange de Curaçao
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du



Description

Le propriétaire et président de Cognac Ferrand, Alexandre Gabriel, a élargi la gamme de la Maison de Cognac ces dernières années. Il a développé des spiritueux qui se caractérisent par une fabrication spéciale. Le "Dry Curaçao Pierre Ferrand" a été créé en collaboration avec l'historien de cocktails David Wondrich et aromatisé avec des zestes d'orange de Curaçao, de l'île du même nom dans les Caraïbes. Treize épices différentes sont triplement distillées ("Triple") puis l'élément herbacé, en l'occurrence les zestes d'orange mentionnés ci-dessus, macère avec du cognac Ferrand et de l'eau-de-vie. Puis, le tout est mélangé et repose en fûts de chêne pour une période indéterminée. C'est ce qui donne à cette liqueur sèche sa couleur jaune dorée et son goût fruité-herbacé.