

DRINKS.

Grand Marnier Cordon Rouge Liqueur 35cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703958
Alcool	40%
Contenu	35cl
Pays	France
Région	Cognac
Embouteilleur	Société des Produits Marnier Lapostolle, 91 Boulevard Haussmann, 75008 Paris, France
Marque	Grand Marnier
Type	Liqueur d'orange
L'âge	en moyenne 3 ans (cognac), plus 6 mois (assemblage)
L'usage	pure, sur des glaçons ou pour des boissons et des cocktails, également pour le raffinement de desserts
Dégustation	Avec des oranges amères, de la noisette et du caramel. Finale longue.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	fabriquée par macération et distillation de zestes d'orange amère des Caraïbes; mélangée avec du Cognac issu de raisins Ugni Blanc; six mois de maturation supplémentaire
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requis selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

En 1880, le Français Alexandre Marnier-Lapostolle a mis au point la recette du "Grand Marnier Cordon Rouge", qui est aujourd'hui l'une des liqueurs fines les plus réussies au monde. Elle est composée de 51% de cognac de la maison Château de Bourg-Charante et de 49% d'essence alcoolisée d'oranges amères des Caraïbes. Elle est embouteillée après six mois de vieillissement dans la bouteille distinctive et robuste, décorée d'un sceau gravé et d'un ruban rouge, qui caractérisent cette liqueur Grand Manier comme l'original incontesté. La liqueur peut être mélangée avec de l'eau tonique, du cognac et du jus de citron ou encore de l'eau gazeuse et du jus de citron, pour ne citer que quelques utilisations possibles.