

DRINKS.

Grand Marnier Cordon Rouge Liqueur 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	LGMR0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Cognac
Embouteilleur	Société des Produits Marnier Lapostolle, 91 boulevard Haussmann, 75008 Paris, France
Marque	Grand Marnier
Type	Liqueur de cognac à l'orange
L'âge	3 ans en moyenne (cognac), plus 6 mois (assemblage)
L'usage	Pure, sur des glaçons ou pour des boissons et des cocktails, également pour affiner les desserts
Dégustation	avec des oranges amères, des noisettes et du caramel. Finale longue.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Produite par macération et distillation de zestes d'orange amère des Caraïbes; mariée avec du cognac issu des raisins Ugni Blanc; mûrit pendant six mois.
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requis selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
Additifs	Contient du colorant



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.