

DRINKS.

Grand Marnier Cuvée du Centenaire 100th Anniversary Liqueur 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	LGMY0700
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	20 ans en moyenne (cognac), plus 2 ans (assemblage)
L'usage	Pure ou sur des glaçons
Dégustation	Le nez révèle des oranges confites et de discrètes notes d'épices. En bouche, le mélange d'oranges et de cognac vieilli est clairement perceptible, avec un soupçon de tabac et de vinaigre balsamique.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Produite par macération et distillation de zestes d'orange amère des Caraïbes; mariée avec des cognacs X.O. de Petite et Grande Champagne; mûrit pendant deux ans.
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
----------	----------------------

L'emballage	im Umkarton
-------------	-------------

Description

Pour marquer son 100e anniversaire, Marnier-Lapostolle a créé cette édition de Grand Marnier en 1927. Des cognacs X.O. de première classe provenant des régions de culture les plus prestigieuses de France ont été utilisés, mariés avec les zestes d'oranges amères tropicales. Le ratio de l'assemblage se compose à 82% de cognac et à 18% de liqueur d'orange. L'âge des cognacs (X.O. représente une moyenne de 20 ans, mais au moins dix ans) indique qu'il est nécessaire de boire cette liqueur pure. Par ailleurs, l'assemblage mûrit en fûts de chêne pendant encore deux ans pour former un mélange équilibré.