



Descripción: Grand Marnier es un licor francés creado en 1880 por Alexandre Marnier-Lapostolle. Se elabora a partir de una mezcla de coñac y esencia destilada de naranja amarga, lo que le aporta un perfil aromático complejo y equilibrado.

Características:
Graduación alcohólica: 40%.

Color: Ámbar profundo.

Aroma: Notas de naranja, vainilla y roble.

Sabor: Dulce y especiado, con un toque cítrico y final persistente.

Variedades:
Cordon Rouge: La versión clásica y más conocida.

Cuvée Louis-Alexandre: Con mayor presencia de coñac.

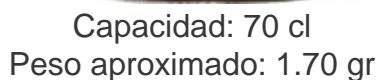
Cuvée du Centenaire: Elaborado con coñac de hasta 25 años.

Grande Cuvée Quintessence: La versión más exclusiva.

Se recomienda disfrutarlo solo, con hielo o en cócteles con el Grand Margarita, el Sineca del B-52. También se usa en repostería, en postres como crepes Suzette y Bûche de Noël.

Grand Marnier

Diageo



Licores

Catalogado. **Francisco** existencias

21.50

IVA del 21 % incluido