

**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.

Maridaje y consumo:  
Se recomienda disfrutarlo solo, con helado en cócteles como el Grand Margarita, el piñacado o el 3-52. También se usa en repostería, en postres como crêpes Suzette y Bûche de Noël.

# La Branca Online

## Grand Marnier Diageo



Quantitat: 70 cl  
Pes aproximat: 1.70 gr

### Licors

Catalogat. Mètode existències

**21.50**

IVA del 21 % inclòs

301830004663