

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 hielo o en cócteles como el Grand Margarita, el Sineca o el B-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. ~~Marques~~ **Francia** existències

21.50

IVA del 21 % inclòs

3018300004663