

# Guignolet d'Anjou



## HISTOIRE

Créé en/Created: 1890

Saumur est aussi le berceau du Guignolet d'Anjou, une liqueur unique élaborée à partir de guignes. La Distillerie Combiere est propriétaire depuis 1890 de la recette originale de ce délice créé en 1632 par la Révérende Madeleine Gautron, bénédictine au Couvent de la Fidélité de Saumur.

*Saumur is also the birthplace of another iconic liqueur, the famous Guignolet d'Anjou. It is made with local wild cherries called «guignes». In 1890, the Combiere family obtained the original recipe of this national treasure, dated 1632, from a descendant of its creator, Madeleine Gautron the Reverend Mother of the Benedictine Convent of Fidelity in Saumur.*

## PRODUIT

<b>% vol./% vol.:</b>	17
<b>Sucre/Sugar (g/L):</b>	170
<b>Process/process:</b>	macération / maceration
<b>Fruits &amp; Plantes/Fruits &amp; Botanicals:</b>	Cerises aigres et cerises douces (guigne) / sour and sweet cherries

Un nez demande apporté par les noyaux conservés lors de la macération laisse place en bouche à la cerise confite. Développant un joli contraste entre le suave et la douceur, le Guignolet d'Anjou est de nature vive et profondément fruité. Ingrédient magique dans les cocktails où elle apporte sa note vintage et gourmande, elle s'apprécie traditionnellement bien frappée en apéritif.

The nose of almond is due to the fruit being macerated with the stones. Vivacious and profoundly fruity, it becomes cherry jam in the mouth. A happy balance of smooth and sweet. Traditionally enjoyed iced as an apéritif, it is a magical ingredient in cocktails where its scrumptious cherry flavour comes into its own.