

Guignolet d'Anjou

HISTOIRE - STORYTELLING

Créé en / Created in : 1632

Saumur est aussi le berceau du Guignolet d'Anjou, une liqueur unique élaborée à partir de guignes. La Distillerie Combier 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 cradle of Guignolet d'Anjou, a unique liqueur made from guignes. Since 1890, the Combier Distillery has owned the original recipe for this delicacy created in 1632 by Reverend Madeleine Gautron, mother superior of the Couvent de la Fidélité in Saumur.



PRODUIT - PRODUCT

% vol. :	17
Sucre / Sugar (g/L) :	170
Process :	Macération
Fruits & Plantes /	Cerises aigres et cerises douces (guigne)
Fruits & Botanicals :	Sweet and bitter cherries

Petites cerises sauvages originaires de la région, les cerises aigres et douces sont longuement macérées afin d'exprimer toute la subtilité et la richesse aromatique du fruit.

Ingrédient magique dans les cocktails où elle apporte sa note vintage et gourmande, elle s'apprécie traditionnellement bien frappée en apéritif.

The «guigne» in French is a wild cherry, particularly spread in the region of Saumur. It is a naturally and traditionnaly picked and prepared. The long maceration process is a 4-century old tradition which enables the cherry to express its subtle and rich aromas. Serve chilled for aperitif, like a rosé wine between 39 to 41°F, or in cocktail to add a vintage note.