

Liqueur de Mandarine

Mandarin liqueur



ÉLABORATION / MAKING PROCESS

La base de cette liqueur est le résultat d'une distillation d'écorces de mandarine dans nos alambics d'époque. Une touche de cognac vient mettre en valeur la douceur et l'amertume de ce fruit.

The base of this liqueur is the result of a distillation of mandarin peels in our period stills. A touch of cognac enhances the sweetness and bitterness of this fruit. To be drunk neat, on ice or of course in cocktails, it goes particularly well with a tonic (1/3-2/3), but also on fruit salads and chocolate desserts.

PRODUIT / PRODUCT

% vol./% vol.:	25
Process/process:	Distillation/ Distillation
Sucre/Sugar (g/L):	280

A consommer pure, sur glace ou bien sûr en cocktail, elle se marie particulièrement bien avec un tonic (1/3-2/3), mais aussi sur salades de fruits et desserts au chocolat.

To be drunk neat, on ice or of course in cocktails, it goes particularly well with a tonic (1/3-2/3), but also on fruit salads and chocolate desserts.