

Grand Marnier Cordon Rouge



Mezcla de coñacs y esencia destilada de naranjas tropicales, envejecido en barricas de roble francés

Calificación Sin calificación

Precio

precio 20,30 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [Grand Marnier](#)

Descripción



Grand Marnier Rojo

Grand Marnier Rojo es un licor tipo triple seco elaborado con naranjas amargas tropicales procedentes de Haití, mezclado con una base de cognac francés, procedente de las **mejores cinco regiones de cognac de Francia**, y con un envejecimiento de 3 años de media. La receta original de este licor fue creada por Louis-Alexandre Marnier-Lapostolle en 1880, y se sirvió por primera vez en las fiestas de Eduardo VII y el Emperador Franz Joseph.

Elaboración

Las naranjas tropicales utilizadas para elaborar este licor son de la variedad **Citrus Bigaradia**, que se recogen a mano de las plantaciones que la empresa posee en Haití, en el Caribe. Se cortan en cuartos y se dejan secar al sol durante varios días. Una vez secas, se envían a Francia, donde se maceran en alcohol neutro reducido con agua. A continuación se procede a la destilación al vapor en alambiques de columna. Se seleccionan los mejores cognacs franceses y se procede a mezclarlos con el licor de naranja y sirope de azúcar. Después se dejan envejecer durante 6 meses en cubas de roble. Por último, se enfría a una temperatura de -6° para garantizar su color luminoso.

Notas de Cata

A la vista, Grand Mariner Cordon Rouge presenta notas entre dorado y ámbar. Al olfato es complejo, con aromas a azahar, piel de naranja caramelizadas y tofe. Al paladar destaca el sabor a naranja amarga, con toques a cognac, mermelada de naranja y castañas. Final largo y armonioso. Puede degustarse tanto solo con hielo (on the rocks), como mezclado con tónicas, en cócteles y recetas de cocina. **Graduación: 40%.**



Comentario

Sé el primero en escribir un comentario sobre este producto.