



COMMENTAIRES :

Le DONJON BENOIT SERRES est une liqueur moderne, issu d'une élaboration minutieuse, d'un savoir-faire datant de 1841.

Sa Robe est limpide brillante aux reflets légèrement verdâtres. Le nez est riche, aromatique aux notes légères d'agrumes confits, qui évoluent sur des notes vanillées, relevées par la puissance du gingembre. En bouche l'attaque est vive, puis laisse place à la finesse et la complexité des arômes. Le gingembre apporte une finale légèrement amère ce qui laisse une belle longueur.

Comme toutes les liqueurs BENOIT SERRES vous pouvez déguster le DONJON bien frais, sur un lit de glace. Il s'apprécie aussi allongé à l'eau gazeuse ou avec du tonic. Le DONJON est idéal dans la création de nouveaux cocktails. Il permet également par sa finesse et son intensité de revisiter les grands classiques.

DONJON MULE:

3 cl de Donjon gingembre
1/2 citron vert
1cl de liqueur de gingembre
Top ginger beer
Direct au verre
Garnish tête de menthe et citron vert deshydraté
poivre vert en grain

BY
MIXOLOGUE ALEXANDRE YOU

