



COMMENTAIRES :

BENOIT SERRES, c'est avant tout l'Histoire d'une Famille qui depuis 5 générations élabore des recettes artisanales de liqueurs et de spiritueux depuis 1841. Sa robe est ambrée. Il présente au nez un parfum d'amandes intense qui se marie harmonieusement aux arômes puissants du Cognac. L'attaque en bouche est franche. Elle se développe autour de subtiles notes d'amandes fraîches, puis des notes d'amandes torréfiées et enfin de caramel. Comme toutes les Liqueurs BENOIT SERRES vous pouvez déguster le DONJON 1841 bien frais, sur un lit de glaçons. Le DONJON BENOIT SERRES agrémenté de nombreux cocktails tels que le SEIGNEURIAL le CASSE NOISETTES, le GODCHILD, le GODSON, ou le DONJON TONIC

COCKTAILS :

LE SEIGNEURIAL

3 cl de Donjon 1841 BENOIT SERRES
2 cl de liqueur de fraise
3 cl de jus de fruit de la passion
5 cl champagne

PACIFISTE

3 cl de Donjon 1841 BENOIT SERRES
4 cl de Vodka Gerska BENOIT SERRES
3 cl de liqueur de violette BENOIT SERRES
7 cl d'eau pétillante





COMMENTAIRES :

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

Arborant une robe profondément brune cette liqueur exhale un bouquet enivrant où le parfum robuste du café s'entrelace avec la richesse chaleureuse du cognac. Dès les premiers effluves, l'intensité du café émerge, subtilement équilibrée par les notes boisées et épicées du cognac

En bouche, l'attaque est riche et veloutée, révélant des nuances de café fraîchement moulu et de cacao, évoluant ensuite vers des notes de caramel et de vanille. La finale est persistante, laissant une sensation de chaleur réconfortante et une délicieuse longueur en bouche.





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





COMMENTAIRES :

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

Sa robe brillante et limpide avec des reflets dorés et ambrés. Le nez est vif et très expressif. La complexité aromatique d'orange est intense, gourmande et nette.

La bouche est légèrement acidulée, riche. Elle révèle une jolie note de fraîcheur, avec des notes d'oranges confites, douces et amères, relevées par un zeste d'épices.

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.





COMMENTAIRES :

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

Sa robe dorée limpide est brillante. Le nez est fruité et puissant, auquel se mélange le parfum complexe de la poire Williams et les arômes du cognac. La bouche, est généreuse, complexe donnant l'impression de retrouver le grain de la poire. Des notes vanillées et légèrement épicées, propres au cognac, viennent relever la finale.

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.

