



LIQUEUR FRAMBOISE

Le 1^{er} fruit rouge de notre
gamme de liqueurs « Prestige »

Origine : Europe
Alcool : 18% VOL

ELABORATION

Notre liqueur de Framboise est élaborée à partir d'une macération de framboises pendant plusieurs mois. S'ensuit un pressurage des fruits puis l'assemblage avec un sirop de sucre justement dosé afin d'obtenir une liqueur gourmande et veloutée.

DÉGUSTATION

- 👁 Robe rouge rubis profond, brillante et limpide
- 👃 Un nez intense de framboise fraîche et de coulis de fruits rouges. Une légère touche végétale rappelant la feuille de framboisier.
- 👄 Une attaque douce et gourmande contrebalancée par une pointe d'acidité naturelle qui apporte fraîcheur et vivacité. La finale très délicate sur les fruits rouges compotés est sublimée par une légère note florale.

CONSEILS ET ACCORDS

A déguster pure, sur glace

« Framboise Spritz »

(directement au verre sur glace),

5 cl liqueur de Liqueur de Framboise Jacoulot

Allongez de Crémant de Bourgogne

1 trait d'eau pétillante

1 framboise à l'eau de vie Jacoulot



QUI EST LA MAISON JACOULOT ?

Fondée en 1891, la Maison Jacoulot élabore à Romanèche-Thorins, dans le sud de la Bourgogne, des spiritueux d'exception ! Authentiques Marcs et Fines de Bourgogne, Savoureuses Crèmes et Liqueurs, Uniques Single Malt Scotch Whiskies, Rhums gourmands.

MAISON JACOULOT

546 rue des Jacques
71570 Romanèche-Thorins - France
info@jacoulot.fr



www.jacoulot.com

+33 (0)3 85 35 51 85

Marcs & Fines de Bourgogne
Ratafia de Bourgogne - Liqueurs & Crèmes
Whiskies - Rhums & Anisés

Suivez-nous sur les réseaux sociaux
#jacoulot   