



# Grand Marnier®

## GRAND MARNIER CORDON ROUGE

### LIKEUR

|           |            |
|-----------|------------|
| Herkomst: | FRANKRIJK  |
| Alcohol:  | 40%        |
| Formaten: | 35cl, 70cl |

### OMSCHRIJVING

Grand Marnier is een bekroonde likeur gemaakt van de beste Franse cognac gecombineerd met de smaak van exotische sinaasappels uit de Caribbean. Hierdoor ontstaat er een veelzijdige, ronde toch complexe smaak. Heerlijk naast de koffie als digestief of in een cocktail!

- ▶ Het recept wordt sinds 1880 overgegeven van generatie op generatie. Deze complexe likeur is gemaakt van 52% cognac verrijkt met een delicaat exotisch sinaasappel destillaat.
- ▶ De cognacs komen uit de regio's Grande en Petite Champagne, de Borderies, Fins Bois en Bon Bois en zijn minimaal van V.S.O.P. kwaliteit.
- ▶ Na toevoeging van het sinaasappeldistillaat aan de cognac volgt nog een rijping van zes tot acht maanden in grote eikenhouten vaten.

**NIX18**







## GRAND MARNIER ON THE ROCKS

Tumblerglas met ijs  
5cl Grand Marnier Gordon Rouge  
Zeste van sinaasappel

Vul een tumblerglas met ijs en giet hier 5cl  
Grand Marnier Cordon Rouge bij. Garneer met  
een zeste van een sinaasappel.

## GRAND MARNIER

|        |                                                                                                                  |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kleur: | Goud en koper tinten.                                                                                            |
| Geur:  | Heldere sinaasappel<br>tonen, onderschreven door<br>verrukkelijke aroma's van<br>karamel en vanille.             |
| Smaak: | Een intens complexe en<br>ronde smaak. Startend met<br>sinaasappel gevolgd door hints<br>van vanille en karamel. |

## GESCHIEDENIS

Sinds 1827 is de Grand Marnier distilleerderij in Neauphle-le-Château nabij Parijs gevestigd. Daar ontstaat in 1881 Grand Marnier wanneer Louis-alexandre Marnier Lapostolle de beste Franse Cognacs combineert met sinaasappels uit de Caribbean. Het recept is overgegaan van generatie op generatie maar blijft zo modern als dat het in iedere tijd was.