Maison Ferrand-Planteray Curaçao Dry

Une première distillation est faite à partir d'une macération (une semaine) d'écorces d'oranges amères de Laraha dans un alcool de raisin. Cela prend une journée entière de distillation afin de produire un fût de ce précieux nectar. On utilise aussi du brandy et du Cognac Pierre Ferrand pour faire macérer différents aromates (noix – amandes – prunes – etc.) durant plusieurs mois. Qui dit liqueur dit sucre; la Maison Ferrand fait vieillir en fût du sucre roux afin d'ajouter de la complexité aux arômes. Le Maître de Chai assemble ensuite ces 3 bases à du Cognac Pierre Ferrand pour produire le Dry Curaçao. Le tout est vieilli quelques mois en fût de chêne français avant la mise en bouteille.Conçue avec l'aide de l'historien des cocktails David Wondrich à partir d'une recette du 19ème siècle. Celle-ci est un traditionnel "triple sec" français.

SAQ



UGS : 12103584

ADDITIONAL INFORMATION

Producteur	Maison Ferrand-Planteray
Origine	France
Format	700 mL
Degré d'alcool	40.0%
Pays	France
Disponibilté	Oui
Date de mise en marché	OUI

Catégories : Crèmes et Liqueurs, SAQ, Spiritueux