

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

ABRICOT DU ROUSSILLON

Giffard extrait le meilleur de la nature

L'abricot, considéré comme un proche cousin de la prune, vient à l'origine de Chine où il y est cultivé depuis plus de 2 000 ans. En France, c'est notamment grâce à Louis XIV, le « Roi soleil » que l'abricot prend son envol.

Giffard a sélectionné la variété « Rouge du Roussillon » pour sa chair ferme, fondante, sucrée et très parfumée. Cette variété unique est une AOP (Appellation d'Origine Protégée) depuis 2016.

Profil sensoriel :

- Apparence : Robe orangée dorée.
- Nez : Suavité de l'abricot, légère pointe végétale, épices douces (vanille) et caramel en finale.
- En bouche : Attaque en bouche, très ronde, très douce envoûte le palais en le tapissant d'une fine couche de sucrosité, rappelant la compote d'abricot caramélisée.

Description :

Liqueur premium élaborée à partir d'infusion d'abricots de variété "Rouge du Roussillon".

Du jus d'abricot frais est ajouté afin d'adoucir la liqueur et de conférer une acidité naturelle fidèle au fruit.

Sans lactose : Oui Vegan : Oui

Sans Gluten : Oui Conservateurs : Non

Conseils de dégustation :

Pur sur glace ou en cocktails. Association idéale avec du whisky ou de la tequila.

Infos pratiques :

- Bouteille 70 cl
- Stocker dans un lieu propre, sec et tempéré (max 25°C)



70 cl : 3 18029 200045 6
25%



SUNNY DAY PUNCH

ABV: medium - Difficulté: ***

- Verre : highball
- Méthode : au shaker
- Glace : cubes
- Décoration : oreillons d'abricot

25 ml Cognac
25 ml Rhum vieilli
25 ml Liqueur Abricot du Roussillon
25 ml Base concentrée Thé Vert
15 ml jus de citron jaune
10 ml Sirop d'Orgeat
Compléter d'eau pétillante

1. Verser les ingrédients dans un shaker
2. Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
3. Agiter énergiquement pendant 7 à 10 sec
4. Filtrer dans un verre rempli de glace
5. Compléter d'eau pétillante
6. Décorer & servir



SPRITZ ENSOLEILLÉ

ABV: léger - Difficulté: *

- Verre : à vin
- Méthode : au verre
- Glace : cubes
- Décoration : brin de romarin

40 ml Liqueur Abricot du Roussillon
60 ml Vin pétillant
Compléter d'eau pétillante

1. Remplir le verre de glaçons
2. Verser les ingrédients
3. Mélanger délicatement et brièvement
4. Décorer & servir



LE RETOUR DU PRINTEMPS

ABV: léger - Difficulté: *

- Verre : Highball
- Méthode : au verre
- Glace : cubes
- Décoration : brin de menthe

20 ml Scotch whisky
20 ml Liqueur Abricot du Roussillon
15 ml jus de citron jaune
10 ml Sirop Saveur Nougat
Compléter d'eau pétillante

1. Remplir le verre de glaçons
2. Verser les ingrédients
3. Mélanger délicatement et brièvement
4. Décorer & servir



APRICOT NEGRONI

ABV: corsé - Difficulté: ***

- Verre : rocks
- Méthode : au verre à mélange
- Glace : cubes
- Décoration : Zeste de citron jaune, rondelle de citron jaune déshydratée

15 ml Liqueur Abricot du Roussillon
20 ml Vermouth sec
30 ml Gin
25 ml Campari

1. Verser les ingrédients dans un verre à mélange
2. Remplir le verre à mélange aux 2/3 de glaçons (cubes)
3. Mélanger à la cuillère à mélange pendant 15 à 20 secondes
4. Filtrer dans un verre rempli de glace
5. Décorer & servir



ENTENTE CORDIALE COCKTAIL

ABV: corsé - Difficulté: ***

- Verre : à cocktail
- Méthode : au verre à mélange
- Glace : -
- Décoration : Zeste de citron jaune

45 ml Gin
20 ml Liqueur Abricot du Roussillon
15 ml Vermouth sec
1 Trait orange bitters

1. Verser les ingrédients dans un verre à mélange
2. Remplir le verre à mélange aux 2/3 de glaçons (cubes)
3. Mélanger à la cuillère à mélange pendant 15 à 20 secondes
4. Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi
5. Décorer & servir



APRICOT OLD FASHIONED

ABV: corsé - Difficulté: ***

- Verre : rocks
- Méthode : au verre à mélange
- Glace : cubes
- Décoration : Zeste d'orange, abricot sec

20 ml Liqueur Abricot du Roussillon
45 ml Bourbon
1 trait bitters aromatique

1. Verser les ingrédients dans un verre à mélange
2. Remplir le verre à mélange aux 2/3 de glaçons (cubes)
3. Mélanger à la cuillère à mélange pendant 15 à 20 secondes
4. Filtrer dans un verre rempli de glace
5. Décorer & servir

