



DEPUIS 1885

GIFFARD

FRANCE

Giffard extrait le meilleur de la nature

CASSIS NOIR DE BOURGOGNE

Le cassis noir de bourgogne est une variété ancienne de cassis et incontournable en France. Apprécié pour ses fruits fermes à la grande richesse aromatique, le cassis noir de bourgogne est l'une des meilleurs variétés reconnue pour son goût et sa bonne teneur en vitamine C.

La liqueur premium Giffard Cassis Noir de Bourgogne a obtenu en :

- 2007, la Médaille d'Or à l'International Review of Spirits Competition 2007 organisé par le Beverage Testing Institute (USA).
- 2014, la Médaille d'Or au San Francisco World Spirits Competition.

Profil sensoriel :

- Apparence : Robe noire aux reflets grenats.
- Nez : Notes de fruits mûrs avec une pointe de note végétale, typique du bourgeon de cassis.
- En bouche : Un goût fruité et intense des baies de cassis renforcé par la note reconnaissable des baies de cassis.

Description :

Cette liqueur premium est élaborée à partir d'une lente macération de cassis de variété « Noir de Bourgogne », récoltés dans le Val de Loire et lui confère ses arômes puissants et généreux.

Giffard sélectionne la variété « Noir de Bourgogne » réputée pour être la plus puissante parmi toutes les variétés de cassis (environ 150).

Sans lactose : Oui Vegan : Oui

Sans Gluten : Oui Conservateurs : Non

Conseils de dégustation :

Pure sur glace pilée ou en cocktails. Associations idéales avec du cognac ou de la vodka.

Infos pratiques :

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



70 cl : 3 18029 050115 3
20%



Diane Keaton

ABV: corsé – Difficulté : ***

- Verre : cocktail
- Méthode : au verre
- Glace : -
- Décoration : zeste de citron

6 cl Bourbon

1,5 cl Vermouth

1 cl Liqueur Cassis Noir de Bourgogne

2 traits Angostura 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 pendant 15 à 20 secondes
4. Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi
5. Décorer & servir

Teresa

ABV: medium – Difficulté : ***

- Verre : coupette
- Méthode : shaker
- Glace : -
- Décoration : zeste de citron vert

6 cl Campari

2 cl Liqueur Cassis Noir de Bourgogne

3 cl jus de citron vert



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 sans glace mais préalablement rafraîchi
5. Décorer & servir