



Giffard extrait le meilleur de la nature

FLEUR DE SUREAU SAUVAGE

Le sureau noir, appelé aussi arbre de Judas est un arbuste de 3 à 5 mètres qui pousse dans les zones tempérées telles que l'Europe, l'Asie de l'Ouest et dans certaines régions d'Afrique. À la fin du printemps, le sureau se pare de petites fleurs blanc crème au parfum enivrant caractéristique. Utilisé depuis l'Antiquité pour ses vertus thérapeutiques, le sureau est largement reconnu en tant que plante médicinale et est aujourd'hui encore très utilisé à travers le monde. Toutes les parties du sureau ont une utilité distincte : de la baie, à l'écorce, en passant par la fleur.

Les petites fleurs couleur crème du sureau sauvage sont récoltées à la main au printemps, séchées naturellement puis mises en macération dans l'alcool.

Profil sensoriel :

- Apparence : Sa robe jaune or aux doux reflets verts rappelle l'arbuste d'origine.
- Nez : Puissant et exotique, il invite au voyage avec ses notes de litchi et d'épices (safran, réglisse).
- En bouche : En bouche les notes florales sont rehaussées par une pointe d'acidité. Un festival de fleurs explose en bouche : rose, aubépine, fleurs fraîches et sèches s'entremêlent.

Description :

Cette liqueur premium est élaborée à partir d'infusion de fleurs de sureau sauvage, récoltées à la main.

Sans lactose : Oui Vegan : Oui

Sans Gluten : Oui Conservateurs : Non

Conseils de dégustation :

Pure sur glace ou en cocktails.

Infos pratiques :

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



70 cl : 3 18029 004726 2
20%



HUGO PREMIUM

ABV: léger - Difficulté: *

- Verre : à vin
- Méthode : au verre
- Glace : cubes
- Décoration : feuilles de menthe, tranche de citron jaune

25 ml Liqueur Fleur de Sureau Sauvage
60 ml Vin pétillant
Compléter d'eau gazeuse

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



MAY FLOWER

ABV : moyen - Difficulté: ***

- Verre : à cocktail
- Méthode : au shaker
- Glace : -
- Décoration : zeste de citron jaune

30 ml Gin
20 ml Liqueur Fleur de Sureau Sauvage
5 ml Sirop Agave
20 ml jus de citron jaune

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



CHINA FIGHT

ABV : corsé - Difficulté: ***

- Verre : à cocktail
- Méthode : au verre à mélange
- Glace : -
- Décoration : zeste d'orange

40 ml Cognac
10 ml Liqueur Fleur de Sureau sauvage
20 ml China-China

1. Verser les ingrédients dans un verre à mélange
2. Remplir le verre 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



BOMBAY BARCELONA

ABV : corsé - Difficulté: ***

- Verre : à cocktail
- Méthode : au shaker
- Glace : -
- Décoration : brin de romarin

40 ml Gin
20 ml Sirop Citron vert
20 ml Liqueur Fleur de Sureau Sauvage
4 tranches de concombre

1. Écraser les tranches de concombre à l'aide d'un pilon dans le fond du shaker
2. Verser les ingrédients dans un shaker
3. Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
4. Agiter énergiquement pendant 7 à 10 sec
5. Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi
6. Servir



LYCHEE & ELDERFLOWER SPRITZ

ABV : léger - Difficulté: *

- Verre : rocks
- Méthode : au verre
- Glace : cube
- Décoration : litchi

15 ml Lichi-Li
15 ml Liqueur Fleur de Sureau Sauvage
45 ml vin pétillant
Compléter d'eau gazeuse

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



LEMONADE COOLER

ABV : léger - Difficulté: *

- Verre : highball
- Méthode : au verre
- Glace : cube
- Décoration : tranches de concombre

10 ml Gin
30 ml Liqueur Fleur de Sureau Sauvage
15 ml Sirop Base Lemonade
Remplir de tonic

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

