



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<https://www.grandmarnier.com/>

GRAND MARNIER LIQUEUR 700ML 40%
COGNAC & LIQUEUR D'ORANGE
40% VOL. (51% COGNAC, 49% ORANGE LIQUEUR)

SOCIÉTÉ DES PRODUITS MARNIER-LAPOSTOLLE 14, RUE
MONTALIVET, 75008 PARIS (FRANCE)



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

GRAND MARNIER IS A LIQUEUR MADE WITH A UNIQUE BLEND OF COGNACS AND A LIQUEUR OF EXOTIC BITTER ORANGES.

IT HAS BEEN CRAFTED IN THE COGNAC REGION OF FRANCE WITH THE SAME CARE AND PASSION SINCE ITS INCEPTION IN 1880.

SMOOTH AND BALANCE, WITH A SUBTLE AND DISTINCTIVE FLAVOUR, GRAND MARNIER CORDON ROUGE MIXES PERFECTLY INTO GRANC COCKTAILS – SUCH AS THE GRAND SIDECAR – BUT ALSO SHINE ON ITS OWN, NEAT OR ON THE ROCKS.

WITH ITS HISTORICAL LINKS TO THE COGNAC REGION, WHERE IT IS MANUFACTURED, AND TO PARIS, ITS HEADQUARTERS, GRAND MARNIER HAS BEEN LANDMARK OF FRENCH STYLE AROUND THE WORLD FOR OVER 100 YEARS.



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

A l'analyse visuelle, il se révèle brillant et intense comme d'habitude pour une liqueur; en ce qui concerne les tons chromatiques, il est de couleur ambre avec des nuances acajou, et une intensité moyenne.

A l'analyse olfactive, le nez est intense et complexe, et les parfums, qui composent le bouquet olfactif, sont tous nets, clairs et limpides. Comme description des sensations olfactives, il est possible d'identifier les parfums suivants: citron, vanille, pâte d'amande, zeste d'orange, mandarine, caramel, sucre vanillé, genévrier, herbe forestière, herbes médicinales, cardamome, sirop médical, cèdre, grillage, chocolat blanc et confiture d'agrumes.

A l'analyse gustative, au début, il apparaît doux, puis il fait ressortir tout son potentiel alcoolique, provoquant une démangeaison dans la partie dorsale de la langue et dans la zone des gencives supérieures; les arômes finaux en bouche sont représentés par le sucre vanillé, la mandarine et le caramel.

A l'analyse rétro-olfactive, la sensation alcoolique diminue suffisamment jusqu'à atteindre une stabilité douce et agréable; la finale en bouche est aux arômes de mandarine, vanille, caramel et note végétale. La persistance gustative aromatique s'enlève à environ 25/26 secondes.

MARIAGE: Digestif à la fin d'un repas

MON OPINION PERSONNELLE: une excellente liqueur que peut être suggéré pour déguster uniquement pendant un après-midi d'automne, ou plus simplement offrir à la fin du repas pour une conversation d'essai.