



La Grande Josiane

Un mariage de force et de douceur



Le Château de Bordeneuve propose aux amateurs de saveurs inédites un nectar composé d'Armagnac du domaine, de sirop de sucre et d'extraits naturels d'oranges bigarades.

Elaborée authentiquement à partir d'une recette ancienne, soigneusement gardée secrète, la Grande Josiane résulte d'une subtile alliance entre l'ampleur et la force du Bas-Armagnac et la douceur et les parfums d'oranges méticuleusement sélectionnées pour leur maturité.

Ce nectar, qui titre 36 % d'alcool, est un concentré de saveurs qui peut se déguster à tout moment de la journée :

- En **apéritif**, à savourer sur glace, avec un vin mousseux ou, luxe suprême, avec du Champagne ; sa puissance aromatique permet de réaliser de nombreux délicieux cocktails.
- En **digestif**, pure, dans une tasse à café encore tiède.
- En **cuisine**, la Grande Josiane permet d'agrémenter salades de fruits, sorbets ou encore de cuisiner d'excellentes crêpes flambées.

Présentation

Bouteilles de 50, 70, 100 et 150 cl – 36 % vol.



Notes de dégustation

Au nez, des notes d'oranges confites caressent agréablement les sens.

Une fois en bouche, c'est le fruit, l'orange bien mûre, qui s'impose agréablement structuré par un Armagnac aux arômes délicats mais puissants. Puis en finale, une note de cannelle fait délicieusement succomber les papilles.