

# FINESSE ORANGE

Liqueur créée en 1766

MARIE BRIZARD  
BORDEAUX FRANCE  
DEPUIS 1755

FINESSE ORANGE

Liqueur créée en 1766

Élégance et puissance  
d'esprits d'Oranges douces et amères,  
d'alcool, de Cognac Gautier®  
et de Rhum

## POURQUOI EST-ELLE UNIQUE ?

### ◆ SAVOIR-FAIRE

Inspirée de la 1<sup>ère</sup> liqueur réalisée à base d'oranges douces et d'oranges amères cette liqueur démontre l'expertise de la Maison en matière de distillation d'agrumes. Notre Maître Liquoriste est le garant des secrets transmis de génération en génération.

### ◆ NATURALITÉ

Elaborée à partir d'éléments aromatiques naturels, cette liqueur est une association équilibrée d'orange douce d'Espagne et d'orange amère d'Haïti avec des notes subtiles de plantes et d'épices. Sans conservateur.

### ◆ FRENCHNESS

#### Liqueur historique française

Cette liqueur est inspirée directement d'une recette originale inventée par la première femme liquoriste française, à Bordeaux en 1766.

La Maison Marie Brizard® dont les liqueurs étaient déjà servies à la cour du Roi Louis XV, fait rayonner l'art de vivre à la Française dans le monde entier depuis près de 300 ans.

Elle appartient au patrimoine et fait partie du cercle très fermé des plus vieilles entreprises du pays encore en exercice.

## QUEL EST SON SECRET DE FABRICATION ?

◆ Un savant dosage inédit d'ingrédients de qualité dont des esprits\* d'oranges douces et amères, associés à l'élégance du cognac Gautier® et à la puissance du rhum français.

◆ Marie Brizard a utilisé le savoir-faire unique en matière de distillation de plantes, d'épices, de fruits et autres racines qu'elle a élaboré pour l'anisette, pour enrichir et compléter l'âme de la liqueur d'orange initiale qui a inspiré cette liqueur.

### SÉLECTION DES INGRÉDIENTS

ÉCORCES D'ORANGE DOUCE



ÉCORCES D'ORANGE AMÈRE



PLANTES SÈCRETES



### TRANSFORMATION

DISTILLATION

DISTILLATION

DISTILLATION

### ASSEMBLAGE

ESPRIT D'ORANGE DOUCE

ESPRIT D'ORANGE AMÈRE

2 ESPRITS SECRETS "MARIE BRIZARD"

COGNAC GAUTIER®

RHUM FRANÇAIS

CARAMEL ORDINAIRE

ALCOOL NEUTRE

EAU

ARÔME NATUREL AVEC AUTRES ARÔMES NATURELS

SUCRE

40% alc.vol



\*Un esprit est un liquide obtenu grâce à un procédé de distillation artisanal effectué dans un alambic en cuivre spécifique. Les esprits sont transparents et titrent entre 80-85% vol.

## COMMENT LA DÉGUSTER ?

Finesse Orange se déguste en cocktail et également pur sur glace.

### MARIE CRUSTA

- ◆ 2 parts de Cognac Gautier® VSOP
  - ◆ 1 ½ part de Finesse Orange Marie Brizard®
  - ◆ 1 part de jus de citron frais
  - ◆ 4 gouttes de bitter classique
- Garniture : givrage du verre au sucre et 1 zeste d'orange



### MARIE MATE

- ◆ 2 parts de Cognac Gautier® VSOP
  - ◆ 1 part d'Apry Marie Brizard®
  - ◆ 1 part de Finesse Orange Marie Brizard®
  - ◆ 2 parts de jus d'orange frais
  - ◆ ¾ part de blanc d'œuf
  - ◆ 2 gouttes de bitter classique
- Garniture : 1 brin de romarin et 1 rondelle d'orange séchée



### OLD FASHIONED

- ◆ 2 parts de Cognac Gautier® VSOP
  - ◆ 1 part de Finesse Orange Marie Brizard®
  - ◆ 1 morceau de sucre blanc
  - ◆ 4 gouttes de bitter classique
  - ◆ 1 trait d'eau gazeuse
- Garniture : 1 zeste d'orange



### + BONUS

La liqueur Finesse Orange peut être utilisée pour flamber des crêpes ou aromatiser des soufflés.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Fine Orange était le nom d'origine de Finesse Orange ?

**VRAI** Fine Orange est le nom d'origine de cette liqueur. Recette créée en 1766 par Marie Brizard. Dans les années 20 il y eut également une version appelée Orange Brandy.

La recette contient des alcools d'origine Contrôlée ?

**VRAI** Finesse Orange est une base différente de Triple Sec qui contient une adjonction d'alcools d'origine contrôlée : Cognac Gautier® et du Rhum français.

## A NOTER

Finesse orange est très différent de nos curaçaos et de notre triple sec de par son équilibre aromatique et sa complexité.