



TRIPLE SEC

POURQUOI EST-ELLE UNIQUE ?

◆ SAVOIR-FAIRE

Le Triple Sec de Marie Brizard® est une liqueur élaborée à base d'oranges, démontrant l'expertise de la Maison en matière de **distillation d'agrumes**. Notre Maître Liquoriste est la garante des secrets transmis de génération en génération.

◆ NATURALITÉ

Elaborée à partir d'éléments aromatiques naturels. Sans colorant, sans additif et sans conservateur. Une sélection rigoureuse d'extraits d'agrumes et de plantes**, et d'écorces d'oranges amères d'Haïti.



◆ FRENCHNESS

Cette liqueur est inspirée des premières liqueurs à base d'orange créées par Marie Brizard.

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.

La Liqueur Triple Sec Marie Brizard® est caractérisée par des notes puissantes de zeste d'orange.

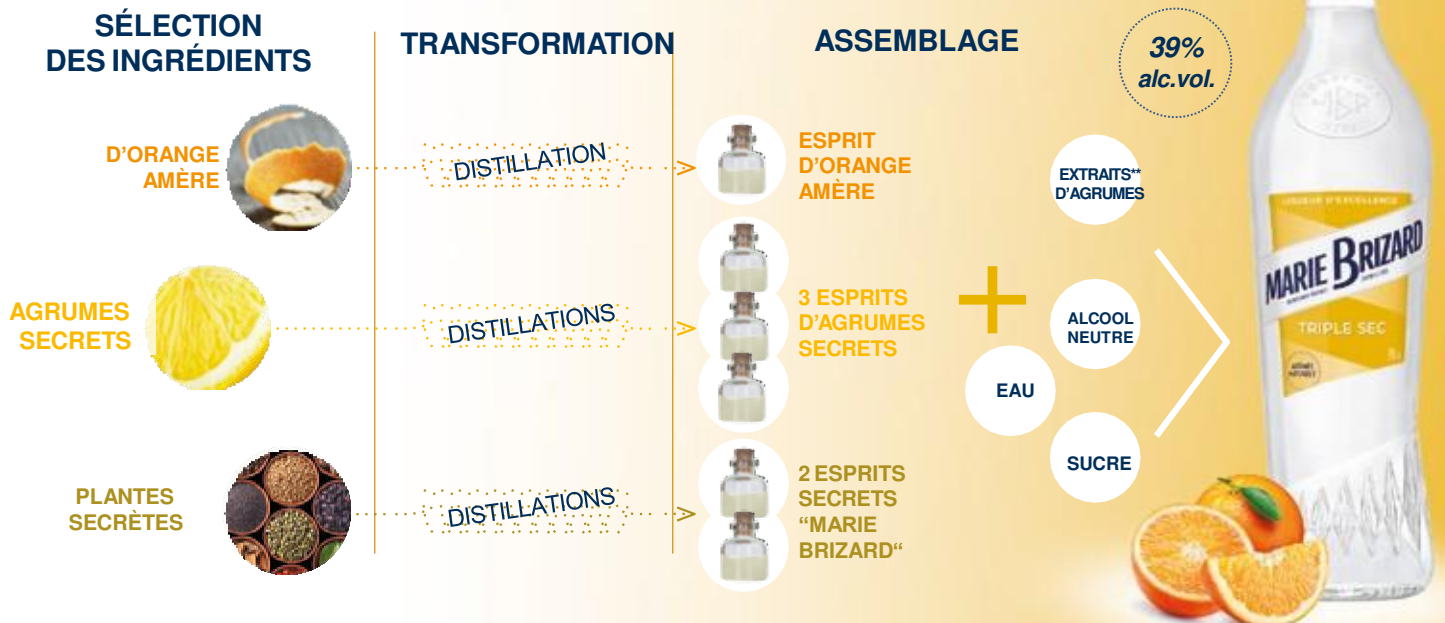


QUEL EST SON SECRET DE FABRICATION ?



◆ Un savant dosage d'ingrédients de qualité dont un esprit* d'orange amère.

◆ Marie Brizard a utilisé le savoir-faire hérité de son père 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 cette liqueur.



39%
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.

** Un extrait est une solution dont la partie aromatique est issue à 100% d'un ingrédient naturel obtenue grâce à un procédé d'extraction.

COMMENT LA DÉGUSTER ?

Triple Sec peut se déguster pur ou sur glace avec un zeste de citron vert frais. Parfait pour équilibrer un cocktail, il apporte à la fois de l'alcool, de la sucrosité et des saveurs.

WHITE LADY

- ◆ 1 part de Triple Sec Marie Brizard®
 - ◆ 1 part de vodka Sobieski®
 - ◆ 1 part de jus de citron
- Garniture : 1 zeste de citron



COSMO POLITAN

- ◆ 1 part de vodka Sobieski®
 - ◆ 1/3 part de Triple Sec Marie Brizard®
 - ◆ 1/3 part de jus de Cranberry
 - ◆ 1 trait de jus de citron vert
- Garniture : 1 zeste de citron vert



MARGARITA

- ◆ 1 part de tequila San José®
- ◆ 1/2 part de Triple Sec Marie Brizard®
- ◆ 1/2 part de jus de citron vert



+ BONUS

Le Triple Sec comme les autres liqueurs à base d'orange, aromatise gâteaux et macarons.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Triple Sec est-elle une liqueur principalement à base d'écorces d'oranges amères ?

VRAI Il est généralement issu d'une triple distillation qui le rend plus sec.

L'orange amère utilisée est-elle appelée bigarade ?

VRAI C'est le fruit du bigaradier que l'on trouvait en nombre à Curaçao, une île antillaise appartenant aux hollandais.