



LA GAULOISE



Selon la légende...

... LA GAULOISE doit son nom au fait qu'elle aurait déjà été fabriquée lorsque notre pays se nommait LA GAULE. Les Légions Romaines préféraient cette savoureuse liqueur à l'hydromel des Dieux ! La recette de cet élixir incomparable s'est ensuite perdue dans les méandres du temps... Jusqu'en l'an 1783, où Sieur Requier, liquoriste... et sans doute un peu alchimiste, la retrouve dans un vieux grimoire. LA GAULOISE, tel le Phénix, était prête à renaître !

Une recette venue de la nuit des temps !

Dans le silence des chais, le Maître Liquoriste mêle savamment angélique, millepertuis, safran, cardamome, génépi... et bien d'autres ingrédients dont il garde précieusement l'ancestral secret, dans une double distillation au feu de bois. Pour que finesse et rondeur s'allient à la puissance, il ajoute la juste quantité de fines eaux de vie et de sirop de sucre. Enfin, après un lent vieillissement, LA GAULOISE dévoile son exceptionnelle palette aromatique.

LA GAULOISE verte (48°) privilégie un bel équilibre de puissance et d'intensité aromatique. LA GAULOISE jaune (40°) fait apprécier un raffinement de douceur et d'onctuosité.



Des distinctions prestigieuses

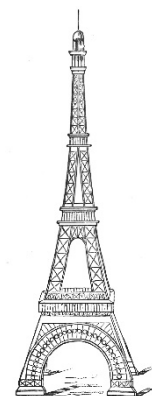
Parmi de très nombreuses distinctions dans de prestigieux concours internationaux (Amsterdam, Bruxelles, Liège, Milan, Londres, Glasgow, Vienne (Autriche), Saint-Louis (Etats-Unis), Hanoï, ...), elle a obtenu la **Médaille d'Or** lors des **Expositions Universelles** de Paris en **1889** (pour laquelle la Tour Eiffel fut construite) et de Lyon en **1894**, et fut déclarée Hors Concours lors de l'Exposition Universelle de Paris en **1900**.

LA GAULOISE verte (en 2020) et **LA GAULOISE jaune** (en 2018) ont toutes deux obtenu la **Médaille d'Or** au **Concours Général Agricole** qui se déroule chaque année dans le cadre du Salon International de l'Agriculture de Paris.

Nature, "on the rocks", ou en cocktail ... Soyez inventifs !

Pure, LA GAULOISE se déguste aussi bien dans la tasse encore tiède après le café que dans un verre ballon glacé ou sur des glaçons.

Son caractère en fait aussi le partenaire de nombreuses recettes de cocktails, sans oublier son utilisation en gastronomie par des chefs réputés.



Quelques idées de cocktails :

♦ Mojito Gaulois ou Gaulito

Dans un grand verre :
Écraser un demi-citron vert coupé en dés avec une cuillère à soupe de sucre de canne.
Ajouter 3 feuilles de menthe verte fraîche.
Remplir le verre à moitié de glace pilée.
Verser 3 cl de GAULOISE verte.
Mélanger et compléter, selon votre goût, avec environ 5 à 10 cl de Perrier.

♦ Gaulo-Coro

Dans un verre Highball :
3 cl de GAULOISE verte
25 cl de Corona
Le jus d'un citron vert
1 rondelle de citron vert
Givrer le verre avec de la Fleur de sel
Ajouter des glaçons

♦ Spritz Gaulois

1/5 GAULOISE verte
3/5 Prosecco
1/5 Limonade
1 rondelle d'orange
Glaçons

♦ Gaulotonic

1/5 GAULOISE verte
3/5 Indian Tonic
1/5 Eau pétillante
Le jus d'1/4 de citron vert
Glaçons

♦ 3 cl GAULOISE verte

14 cl Perrier
1/2 rondelle de concombre
1/2 rondelle de citron
2 feuilles de basilic
Glaçons



♦ 1/5 GAULOISE verte ou jaune
4/5 Jus de pomme, orange, pamplemousse, ananas (au choix)
Glaçons

♦ 1/5 GAULOISE verte ou jaune
3/5 Jus de pamplemousse
1/5 Eau pétillante
Glaçons

♦ 1/3 GAULOISE verte
2/3 Rhum blanc
Jus de pamplemousse selon votre goût
Glaçons

Découvrez de nombreuses autres suggestions de consommation sur notre site internet :

www.la-gauloise.fr

LA GAULOISE est une fabrication de la DISTILLERIE du CENTRE
fondée à Limoges en 1789