



W i n e & S p i r i t



Alcool neutre rectifié 96% Bio origine cétales et/ou vinique. Ingrédients Bio : Baies de genièvre, jus d'orange, jus de pamplemousse, grains de poivre (noir, vert et blanc), graines de coriandre, verveine citronnée et tilleul branché.

Macération de tous ces ingrédients en cuve de cuivre. Réduction à l'eau de pluie pour avoir un brouillis à 30% environ.

Distillation en alambic à repasse Charentais de marque MARESTE.

DÉGUSTATION

il s'ouvre sur des notes franches de baies de genièvre, relevées par une touche **d'épices** et une **pointe poivrée**. En arrière-plan, quelques accents de fruits frais apportent de la vivacité et de la légèreté.

L'attaque est **vive et aromatique**, marquée par le genièvre et la coriandre, soutenus par une présence affirmée de poivre noir. Les notes d'agrumes viennent équilibrer l'ensemble par leur fraîcheur et leur éclat, apportant une belle tension.

Longue et persistante, elle laisse une impression épicée et citronnée, avec un retour subtil sur le genièvre et les épices. Un gin au caractère affirmé, harmonieux et lumineux.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

La température idéale est entre **18° et 20°**