



Gin biologique

# GIN

batch 01

3949 bouteilles

## Le terroir



Les botaniques utilisées proviennent des terroirs du couloir rhodanien. La grande complexité de ce carrefour géologique résulte d'une intense érosion et des rémanences fluvioglaciaires associées aux plissements alpins qui sont constitués de marnes, de calcaires argileux et d'alluvions s'étirant jusqu'à épouser la bordure magmatique et métamorphique du Massif Central.

## Les ingrédients



L'alcool de raisins bio, le genévrier commun, le cade, la camomille, l'achillée millefeuille, l'immortelle, le serpolet, la verveine, le mélilot.

## L'eau

L'eau de source du Pestrin est utilisée pour la rectification de l'alcool vinique. Elle jaillit d'une ancienne cité médiévale au cœur des volcans ardéchois et a été élue parmi les meilleures eaux du monde au concours international des eaux Gourmet AVPA-Paris.

## La distillation

Pour éviter les concurrences et sublimer le profil aromatique, un premier lot de plantes infuse dans l'alcool vinique pendant 24 heures. Puis il est assemblé au reste des botaniques dont le genévrier. Enfin, le tout est distillé pendant plus de 4 heures afin que chaque élément puisse s'exprimer harmonieusement.

Lors de la distillation, les éléments vont s'évaporer du plus volatil au moins volatil. Ceci permet de séparer les substances selon leur température d'évaporation. Cependant le distillat ne se résume pas à une somme de composants. Lors de la dégustation, chaque molécule va influencer et interagir avec les autres afin de se fixer sur les récepteurs sensoriels à l'image d'un puzzle, telle une ingénierie aromatique.



## La dégustation

Le premier nez est finement épicé puis évolue vers des notes plus florales et exotiques, entre la camomille et la mangue. En bouche, c'est un film avec des images aromatiques qui défilent, avec de la souplesse et de la tension. De l'agrumes aux épices rappelant le thym citronné, la verveine et le caractère sévigneux du genévrier. Enfin l'amertume apporte une profondeur et meurt sur des notes herbacées.

Température de dégustation : entre 4 et 8°.



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01  
AGRICULTURE FRANCE  
Gin biologique - Organic gin  
Certifié par / Certified by Ecocert France SAS



## LE GIN NEBRAMASSA

Verre à dégustation : verre à pied

- 4 cl de gin
- 3 cl de Sonic Fever-Tree Mediterranean
- 3 tranches de citron vert
- 1 feuille de thym
- 2 graines de cardamome



Organic gin

# GIN

batch 01

3949 bottles

## Terroir



We source the botanicals from the terroirs of the Rhône corridor. The great complexity of this geological crossroads is derived from a severe erosion and glaciofluvial remanences associated with the alpine folds and which are made up of marls, clay-limestones and alluvium stretching as far as the magmatic and metamorphic edge of the Massif Central.

## Tasting notes

The first nose is finely spiced then evolves and takes on more floral and exotic notes, from chamomile to mango. There is a parade of aromatic impressions on the palate that follow each other with softness and tension. From citrus to spices reminiscent of lemon thyme, verbena and the sappy character of the juniper. The bitterness adds depth and then fades away with some herbaceous notes.

## Ingredients



Organic grapes alcohol, juniper, cade, chamomile, yarrow, everlasting, wild thyme, verbena and sweet clover.

Serving temperature:  
between 4-8°C.

## Water

Le Pestrin spring water is used for the rectification of the vinic alcohol. Its source is located in an ancient medieval village in the heart of the Ardèche volcanoes and was voted one of the best waters in the "Concours International des Eaux Gourmet" (international 'gourmet water' competition) run by the AVPA (agency for the valorisation of agricultural products) in Paris.



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01  
AGRICULTURE FRANCE  
Gin biologique - Organic gin  
Certifié par / Certified by Ecocert France SAS

## Distillation

To avoid competition between the botanicals and bring out the gin's full aromatic profile, a first batch of plants is infused in vinic alcohol for 24 hours. This is then blended with the rest of the botanicals including the juniper. Finally, these are distilled for over 4 hours so that each element can express itself harmoniously.

During the distillation, the elements will evaporate from the most volatile to the least volatile. This allows us to separate the substances according to their evaporation temperatures. However, the distillate is not just a sum of components, during the tasting, each molecule will influence and interact with the others in order to attach itself to the sensory receptors like a puzzle of aromatic engineering.



NEBRAMASSA GIN

Tasting glass: wine glass

- 4 cl of gin
- 3 cl of Fever-Tree Mediterranean Tonic
- 3 lime slices
- 1 thyme leaf
- 2 cardamom seeds