



Gin biologique

GIN

batch 03

3952 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 fluvio-glaciaires 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.

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 genièvre. Enfin l'amertume apporte une profondeur et meurt sur des notes herbacées.

Les ingrédients



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

Température de dégustation :
entre 4 et 8°.

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.



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

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 genièvre. 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.



COCKTAIL GIN DIE

