

DISTILLED GIN

M est un Distilled Gin composé des ingrédients suivants :

Baies de Genièvre, de trois origines différentes.
Extraits naturels de citron jaune.
Eau-de-vie de blé.

Le process global d'élaboration est le suivant :

Macération de baies de genièvres dans un mélange hydro-alcoolique (eau/alcool) durant plusieurs jours.

Distillation sur alambic en cuivre de ce macérât, dans le but de sélectionner et de concentrer les meilleurs arômes.

Les extraits naturels de citron jaune sont issus du même process.

L'essentiel est là :

M est un Distilled Gin Français à 42° élaboré en Bourgogne dans la grande tradition des Gins d'Angleterre.

Pur ou avec un tonic ce Gin d'exception saura vous faire voyager.

PROFIL ORGANOLEPTIQUE

Couleur :

Une robe parfaitement incolore et lumineuse présentant un aspect gras à huileux.

Nez :

Un premier nez complexe dominé par d'intenses notes de Genièvres, de poivres et une pointe de ziste de citron jaune qui lui confère amertume et fraîcheur.

Bouche :

La bouche se montre particulièrement tendre, suave et grasse. Suit une véritable explosion aromatique du genièvre des Gins authentiques.

Final :

Un final tout en force, équilibré et d'une exceptionnelle longueur.

Conclusion :

Un Gin authentique où :

Les trois origines des baies de genièvres, vous donne: **La Force...**,

Le ziste de citron jaune, vous donne: **La Fraicheur...**

et l'alchimie de tout vous donne: **L'Emotion...**



The Gin

*from Burgundy
By Mac Malden*

