

ATTRIBUT N°1 - ARTISANAL DRY GIN

DISTILLERIE DU GRAND NEZ



Spiritueux & Co Gin Gin

Issu d'une distillation lente, ce Dry Gin 100% Bio est frais et intense. La Camomille et les kiwis Lot & Garonnais apportent douceur et souplesse. Les traditionnelles baies de genièvre, ici, rigoureusement sélectionnées s'expriment par un bouquet de saveurs épicées et de fruits noirs.

Le tout se démarque par l'association élégante d'agrumes et de verveine citronnée.

Accords mets et vins

A déguster à l'apéritif seul ou en cocktail avec des huîtres, un ceviche aux agrumes, sushis, gravelax de saumon, fromages affinés ...

Détails

Degrès : 43 %

Bio : oui

Contenance : 0,50 L

Types : Gin

Theme : Vignerones!

Domaine : Distillerie Du Grand Nez

Dégustation

Nez : Très frais, sur les agrumes et fruits

Bouche : Parfum Frais et intense, sur les agrumes et la verveine citronnée

Température de service : Température ambiante.

HISTOIRE DU DOMAINE

Ingénieure agronome et œnologue, Anne-Hélène vit dans le profond respect de la superbe terre lot-et-garonnaise qui la nourrit et l'inspire. Elle sait que comprendre son fonctionnement, ses forces, ses mécanismes mais aussi ses souffrances est essentiel pour obtenir les meilleurs fruits frais de saison, les plantes et les épices de grande qualité qui sublimeront les recettes nées de sa créativité. Très concernée par l'utilisation de cultures locales de qualité, elle a lancé en novembre 2020, en partenariat avec le lycée agricole de Nérac, la première plantation biologique française de genévrier commun qui préfigure une nouvelle filière de production nationale. Cette démarche pédagogique, éco-responsable et enthousiasmante s'inscrit dans une agriculture circulaire. L'équipe de la Distillerie est engagée à développer une économie collaborative avec son réseau de producteurs régionaux. Le savoir-faire et la qualité du travail sont justement récompensés et encouragés dans le cadre d'un partenariat équitable. Tous partagent le même engagement sur le respect de l'environnement et la garantie de la qualité des produits biologiques, cela pour vous offrir un double plaisir!

