

OCEANIC GIN RÉTHA

RÉTHA SPIRITUEUX



Spiritueux & Co Gin Gin

Retha Oceanic Gin est un gin distillé qui s'inspire des richesses de la mer.

Tous les ingrédients du Gin ont été soigneusement choisis afin de retransmettre les sensations d'une balade sur le littoral : notre voloté est de se proposer un gin maritime.

La recette du Retha Oceanic Gin utilise les algues de variété fucus fraîchement récoltées à la main sur le littoral de l'île de Ré.

Fortement chargées en iode ces algues sont reconnues pour leurs vertus thérapeutiques. Dans certains pays d'Asie elles font partie des aliments consommés régulièrement.

La baie de genièvre, base de tous les gin, apporte la fraîcheur et le côté vivifiant de l'Atlantique. Ce dernier est renforcé par une note de gingembre qui appuie ce sentiment.

La touche iodée, salée et maritime qui apparaît dans le cœur et en fin de bouche est apportée par le Fucus qui trouve ici un nouveau débouché. Il en ressort également une étonnante note d'agrumes qui est renforcée par une pointe de citron.

Enfin le poivre amène force et puissance océanique.

Le Retha Oceanic Gin vous emmène à la découverte de la cinquième saveur.

Accords mets et vins

Détails

Effervescent : non

Degrés : 40 %

Primeur : non

Contenance : 0,50 L

Domaine : Rétha Spiritueux

Caractéristiques

Vinification : "La Micro-Distillerie : Notre REtha Oceanic Gin est distillé de manière artisanale afin de garder la force et l'essence des matières premières. Nous utilisons un alambic à colonne avec chauffe à bain marie, qui permet une distillation plus lente et de meilleure qualité. Les Matières premières : Algues Fucus récoltées sur l'île de Ré, baie de genièvre, citron, poivre, gingembre. Alcool agricole de blé à 96% d'origine France (Charente). Process : Macération séparée des matières premières dans l'alcool de blé, extraction des arômes par distillation séparée, puis assemblage. Réduction : Lente, sur une période de trois semaines avec l'eau de source de Gensac la Palue en Charente. Filtration : A température ambiante afin de ne pas altérer les arômes. Affinage : Pas d'affinage."

Dégustation

Nez : Frais avec des notes d'agrumes, de genièvre et de poivre.

Bouche : lodé, frais et vivifiant avec des notes citronnées et une fin de bouche saline.

HISTOIRE DU DOMAINE

Notre démarche s'appuie sur la volonté d'utiliser les ressources naturelles qui nous entourent pour créer des spiritueux authentiques. Nous pensons que leur caractère et leur typicité sont gages de diversité et de richesse . En phase avec notre territoire, nous prenons soin de choisir des matières premières locales de qualité afin de leur offrir de nouveaux débouchés. Notre désir de créativité se base sur le respect du geste artisanal et du savoir faire de la distillation charentaise. Rétha spiritueux rend hommage à son terroir et à son environnement océanique.



Plaisirs du vin
La Rochelle