

GIN EDITION SPECIALE À LA TRUFFE D'ÉTÉ DU LOT ET GARONNE

DISTILLERIE DU GRAND NEZ



Spiritueux & Co Gin Gin

Ce champignon sauvage aux notes délicates de noisette ou tuber aestivum représente plus de 30% des ingrédients aromatiques utilisés pour la conception de cette édition spéciale. Son parfum et ses saveurs sont exclusivement le fruit d'une alchimie naturelle puisqu'aucun arôme artificiel, colorant ou sucre n'y ont été ajoutés.

Accords mets et vins

COCKTAIL SIGNATURE Coco La Truffe Par Clément Sargeni - Le Cancan 6cl Gin Édition Spéciale à la truffe d'été de la distillerie du GRAND NEZ 3cl Vermouth Extra Dry infusé coco & chocolat blanc 2 dash "Wild Hunt" Bennett bitters 1 carré de chocolat blanc pour la garniture.

Détails

Domaine : Distillerie Du Grand Nez

Degrès : 41 %

Contenance : 0,50 L

Région : Sud-Ouest

Types : Gin

Packaging : carton de 6

Nom du Vigneron : Eric Lugas et Anne-Hélène Vialaneix

Theme : Vignerones!

Dégustation

Robe : Avec sa couleur légèrement ambrée, ce gin mêlant douceur et caractère se compose exclusivement de botaniques issus d'agriculture biologique et raisonnée.

Nez : Au nez, le parfum gourmand d'orange confite, de vanille de Madagascar et de pomme jaune réconfortera vos sens. Le poivre long de Java viendra piquer votre curiosité. La rondeur noisetée de la truffe d'été vous surprendra

Bouche : En bouche, l'épice et le fruit réveilleront les papilles grâce à l'association des baies de genévrier, du poivre long des agrumes confits et de légères touches mentholées. Les notes finales sont délicates, subtiles grâce aux notes beurrées de la truffe d'été.

Finale : La persistance aromatique est intense due également à une triple distillation charentaise

Caractéristiques

Vinification : Gin distillé Triple distillation

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!

