

# LIQUEUR DE GIN À LA GRIOTTE

## ORGANIC SPIRIT

### 14 INGREDIENTS

Tous les ingrédients, sans exception, sont issus de l'agriculture biologique. Alcool de blé 100% biologique, baies de genièvre, piment de Jamaïque, racine d'iris, citron, gingembre, cerises griottes, sucre de canne.

### UNE DISTILLATION LENTE

*Le gin est lentement distillé dans un alambic charentais. Le cœur de chauffe est ensuite réduit délicatement. Les cerises griottes sont par la suite macérées pour venir extraire à la fois leur douceur sucrée et leur acidité vivifiante.*

### DÉGUSTATION



Sa robe rubis est conférée par la macération des griottes, sans aucun ajout de colorant.



Cette liqueur de gin se distingue par son nez gourmand légèrement acidulé de fruits rouges.



L'attaque en bouche est douce et élégante. Les griottes apportent une fraîcheur vive et fruitée. Les baies de genièvre lui confèrent une finale poivrée, délicatement mentholée.



70cl à 37,5%

A déguster pur sur un lit de glace avec un zeste de citron. Elle peut également être savourée en gin tonic, en French 75

Elle accompagnera à merveille un fromage de brebis, un foie gras comme un dessert au chocolat, à la pistache.

