



Du GRAND NEZ

Distillerie

Savez-vous que l'on ne parle plus de bouteilles de gin, mais de flacons ?

En effet, les arômes sont aux spiritueux ce que les parfums sont à l'élégance: Subtils ou typés, délicats ou puissants, ils nous transposent en une courte inspiration dans un vaste imaginaire plein de sensualité et d'émotions. Après la séduction par le nez, le voyage se poursuit en bouche, la richesse des saveurs imprègnent les papilles pour un plaisir tout en longueur.

Le nom de la distillerie du Grand Nez n'est pas fait du hasard !

Henri IV, personnage emblématique de la jolie ville de Nérac qui nous accueille, incarnait la France de l'élégance, de la gastronomie et de surcroît arborait avec fierté un appendice nasal développé, symbole de la toute puissance des Bourbons.



ATTRIBUT No.1



Ingédients

- 4 cl de gin Du Grand Nez Attribut No.1
- 2 cl de jus de citron vert
- 2 cl de sirop de fleur de sureau

La recette

Réalisez la recette Daïkigin au shaker. Frapper avec des glaçons et passer dans le verre.

Servir dans un verre de type martini
Décorer d'une tranche de citron vert sur le bord du verre et d'un morceau de citron vert dans le verre.

Astuce : Si vous souhaitez faire un gin fizz, toppez avec un tonic neutre.

ATTRIBUT No.3



Ingédients

- 3 cl de gin Du Grand Nez Attribut No.3
- 1,5 cl de jus de citron
- 1,5 cl de sirop de sucre de canne
- 6 cl de champagne

La recette

Frappez au shaker le gin, le jus de citron et le sirop de sucre.

Versez dans une flûte en filtrant la glace.

Complétez avec le champagne.

Remuez légèrement avec une cuillère à mélange.

Un classique vintage plein de peps !



@dugrandnez

Distillerie Du Grand Nez

www.dugrandnez.com

Distillerie Du Grand Nez - 406 route du Nomdieu - 47600 Nérac - T (+33) 06 75 35 93 71



La gamme



Parenthèse vivifiante

ATTRIBUT No.1 - Parfum frais et intense d'agrumes et de verveine citronnée. Douceur et souplesse de la camomille et des kiwis Lot & Garonnais.



Hymne à l'orange

ATTRIBUT No.3 - Rondeur fruitée de l'orange confite subtilement anisée par la badiane. Douces notes mentholées et citronnées de la cardamome.



Piquante gourmandise

ATTRIBUT No.2 - Parfum gourmand de fruits caramélisés, de pommes et de poires compotées. Fraîcheur vive et fruitée du gingembre. Délicatesse de la racine d'iris.



Plaisirs d'épicuriens

ÉDITION SPÉCIALE - Parfum gourmand de vanille de Madagascar et de pomme jaune. Saveur cacao torréfié du poivre long. Rondeur noisetée de la truffe d'été.

ATTRIBUT No.2



Spicy
Nose

Ingrédients

- 5 cl de gin Du Grand Nez Attribut No.2
- 5 cl de jus de pamplemousse
- 1 cl de sirop de canne
- 1 cl de jus de citron
- Des glaçons

La recette

Versez dans le shaker les ingrédients et shakez. Servez.

Parsemez votre verre de piment d'Espelette.

Astuce : Idéal en Punch Ball pour vos soirées entre amis !

ÉDITION SPÉCIALE



Le
Negroni

Ingrédients

- 5 cl de gin Du Grand Nez Édition Spéciale
- 2 cl de Cointreau
- 2 cl de Vermouth Cinzano
- 1 cl de mélasse au gingembre
- 1 cl de citron vert pressé
- 1 dash d'Angostura bitter

La recette

Mélangez à même le verre avec des glaçons pour rafraîchir le cocktail, puis servir sur de la glace dans un joli verre. En topping, ajoutez quelques lamelles de pommes Granny Smith.

Astuce : Rallongez le cocktail avec de l'eau pétillante pour le déguster dans un transat au soleil !