

“NÉ D’UN MATIN
SAUVAGE POUR LES
SOIRS DE LIBERTÉ”



70CL À 42,4%

GIN DE DÉGUSTATION GIN D'EXCEPTION

"Notre Gin est un voyage dans le temps. Celui des heures matinales de la cueillette des fleurs, des agrumes, celui du temps qui s'égrène goutte à goutte lors de la lente distillation. C'est avant tout une histoire d'hommes et de femmes, de passion, de nature, une rencontre sur les terres Lot-et-Garonnaises qui furent la genèse même de sa création."

Sébastien RIPARI

ÉDITION LIMITÉE 2024

INGRÉDIENTS, 16 BOTANIQUES

Alcool de blé BIO, baies de genévrier BIO, graines de coriandre BIO, citron frais BIO, verveine BIO, citrons confits BIO, roses de Damas fraîches BIO du Lot & Garonne, fleurs de Syrah fraîches BIO du Lot & Garonne.

UNE DISTILLATION LENTE

L'ensemble est distillé lentement dans un alambic charentais. Réduit à l'eau pure. Macération de rose de Damas fraîches du Lot & Garonne et de fleurs de Syrah tout juste cueillies.

DÉGUSTATION



Ce gin de dégustation arbore une robe élégante, dorée avec des nuances légèrement vertes, évoquant les vignes et les champs verdoyant sous le soleil sud-ouest. Sa clarté lumineuse rappelle une lumière douce qui effleure la peau par une douce matinée de printemps.



Dès la première rencontre olfactive, une fraîcheur éclatante se révèle, dominée par des zestes de citron gorgés de soleil, tout juste pressés. En second plan, la douceur envoûtante des pétales de rose de Damas emplit les sens, une fragrance florale rare et précieuse, symbolisant la nature généreuse de notre terroir. Des touches minérales, légèrement iodées, émergent délicatement, nous ancrant dans la profondeur des terres qui ont vu naître ce gin d'exception. Nous pouvons également percevoir le parfum si délicat des fleurs de Syrah, soigneusement cueillies autour du domaine, ajoutant une note florale subtile et poétique.



Le voyage sensoriel continue avec une texture douce et soyeuse, marquée par des notes citronnées persistantes qui captivent immédiatement. Cette fraîcheur vive se mêle à des accents floraux, rappelant les roses de nos vallées, avant de laisser place à une minéralité élégante. La fraîcheur herbacée des fleurs de Syrah prolonge cette sensation en bouche, offrant un équilibre entre délicatesse florale et intensité aromatique. La dégustation se termine sur une longueur agréable, mêlant fraîcheur et une légère pointe épicée, invitant à une nouvelle dégustation pour redécouvrir ses multiples facettes.

