

# ATTRIBUT No.2

London dry gin BIO



## Ingédients, 12 Botaniques

Alcool de blé BIO, baies de genévrier BIO, pomme biodynamique, poire BIO, agrumes BIO, rhizome d'iris BIO, piment de Jamaïque BIO, gingembre BIO.

## Une distillation lente

L'ensemble est distillé lentement dans un alambic charentais. Réduit à l'eau pure, sans sucre ajouté, sans arôme artificiel, ce gin n'est pas filtré à froid afin de conserver son intensité et sa puissance aromatique.

## Dégustation:



On distingue un parfum gourmand de fruits caramélisés : pomme mordante et poire compotée.



L'attaque est franche et la longueur délicate. Le gingembre procure à l'Attribut N.2 une fraîcheur vive et fruitée. La racine d'iris révèle un délicat parfum boisé mêlé à des notes de mimosa.

Idées cocktails: <https://dugrandnez.fr/recettes-cocktail/>

À déguster à l'apéritif seul ou en cocktails, pour accompagner une mousse de chocolat noir, un fromage affiné ... ou en digestif.

