

ÉDITION SPÉCIALE

Un gin distillé inédit
à la truffe d'été et vanille de Madagascar



PARTICULARITE

Ce champignon sauvage ou *tuber aestivum* aux fines délicates de noisette 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.

Ingédients, 11 Botaniques

Alcool de blé BIO, baie de genévrier BIO, coriandre BIO, pomme opale BIODYNAMIE, poivre long de Java BIO, *tuber aestivum* du Lot-et-Garonne, gousse gourmet de vanille de Madagascar.

Triple distillation lente suivie d'une macération post distillation de truffe d'été et vanille de Madagascar.

Dégustation:



Truffe d'été et vanille de Madagascar lui confèrent une couleur légèrement ambrée.



Le parfum gourmand de vanille de Madagascar et de pomme jaune reconfortera vos sens. Le poivre long de Java viendra piquer votre curiosité. La rondeur noisettée de la truffe d'été vous surprendra.



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 nuances beurrées de la truffe d'été.

La persistance aromatique intense est due à une triple distillation charentaise.

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

À déguster légèrement frappé avec un foie gras ou à température ambiante en digestif.