

GIN NAUD 70cl 44°C Français

Le nez est sur le citron vert, le pamplemousse et de fleurs. La bouche est puissante, caractérisée par des agrumes mêlées de notes mentholées et d'épices douces telle que la cannelle, la cardamome verte



Référence : 598635

Prix : 40.25 €

Descriptif :

GIN NAUD 70cl 44°C Français

La distillerie est située dans la Région de Cognac, dans un ancien moulin à grains de Pinthiers posée sur une toute petite île entourée par deux bras de la Seugne qui se jettent dans la Charente. C'est en 1923 qu'Emille PERRIER découvra cette magnifique structure et y distilla de magnifiques liqueurs originales et des crèmes de fruits. Puis dans les années 1980, Jean Michel NAUD, oenologue de formation, en hérite, il découvre 5 vieux alambics traditionnels charentais de 2500 litres. Mr NAUD est un perfectionniste sur l'élaboration des alcools, et pour la production du GIN, élaboré à partir de 12 botaniques, qui infusent 7 à 10 jours avant d'être distillées au bain -marie vapeur pour révéler la quintessence de leurs parfums.

Notes de dégustation :

Le nez est sur le citron vert, le pamplemousse et de fleurs. La bouche est puissante, caractérisée par des agrumes mêlées de notes mentholées et d'épices douces telle que la cannelle, la cardamome verte. La finale est fraîche et persistante

Origine : France, région de Cognac, 44°C, 70 cl , livré sans étui

[Lien vers la fiche du produit](#)