

AB

ANDRÉ BRUNEL



13 Le Gin - 2024

Au fil des siècles, le majestueux Rhône s'est érigé en une figure centrale de la vie des régions qu'il traverse. Le fleuve, par ses humeurs et son tempérament maîtrisés, a influencé tant le climat que le terroir, insufflant une âme à la terre fertile qui borde ses rives. Dans cet environnement qui façonne le caractère unique des vins du domaine André Brunel, deux passionnés, Fabrice Brunel, héritier d'une passion ancestrale, et Romain Pitaud, maître de chai engagé et iconoclaste, ont uni leurs forces et leur talent de sélection et d'assemblage des saveurs pour créer un gin incomparable qui incarne l'essence même de cette terre fertile et de son climat rude et fécond.

Baptisé Le 13, ce gin transcende les frontières du temps. Il est bien plus qu'une simple boisson, il est un véritable voyage initiatique vers l'audace et la tradition artisanale. Chaque ingrédient a été rigoureusement sélectionné pour rappeler les marqueurs aromatiques des vins du domaine, comme par exemple le poivre noir et le réglisse pour la syrah, le thym citron et l'écorce d'orange pour le grenache. Dans chaque gorgée, vous découvrirez aussi les arômes délicats des baies de genièvre et de raisin blanc, des graines de coriandre et de cardamome, de racine d'angélique, des graines de fenouil, mais aussi d'écorce de cannelle, de thym citron, et de feuilles de Romarin qui se mêlent avec élégance comme un hommage aux notes aromatiques associées aux vins de domaine.

Fiche technique

Ingrédients

- Alcool Ethylique à 96 %.Vol d'origine « vinique »
- Baie de genièvre
- Graines de coriandre
- Racine d'angélique
- Graines de fenouil
- Écorce de cannelle
- Poivre noir (2 types)
- Thym citron feuilles
- Écorce d'orange
- Romarin feuilles
- Graines de cardamome
- Baies de raisins blanc
- Bâtons de réglisse

Macération

La macération dure des aromates se fait dans un alcool ramené à 27 %.Vol durant 72 heures.

Distillation

Le tout est ensuite distillé dans un alambic en cuivre type whisky. C'est un vrai Gin distillé.

Le meilleur de la distillation est ensuite récupéré puis ramené à 45 %.Vol avec de l'eau de source régionale.

Tous nos ingrédients
sont certifiés BIO

Conditionnement

En bouteille de 50 cl, bouchage avec bouchons synthétiques.