

AB

ANDRÉ BRUNEL



13 Le Gin

Au fil des siècles, le majestueux Rhône s'est érigé en une figure centrale de la vie des régions qu'il traverse. C'est dans cet environnement unique que 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.

En référence aux treize ingrédients que nous pouvons utiliser dans nos vins, chacun des treize ingrédients sélectionnés l'a été pour apporter une sensation unique à chaque gorgée : L'alcool blanc tout d'abord, issu de rafles et de peaux de raisins distillés après la vendange d'un millésime spécifique. Ce gin est donc millésimé.

Les aromates eux rappellent soit des marqueurs du vin comme le poivre pour la syrah ou l'écorce d'orange pour le grenache soit des senteurs de notre Provence natale, comme la lavande ou le romarin.

Ce gin bio peut être dégusté simplement avec un glaçon ou avec un tonic peu sucré.

Bonne dégustation !

Fiche technique

Ingrédients

- Baies de genièvre
- Graines de coriandre
- Racines d'angélique
- Lavande
- Thym
- Romarin
- Cannelle
- Poivre
- Poivre du Sichuan
- Vanille
- Écorces d'orange
- Cardamome
- Fenouil

Macération

La macération des aromates se fait dans un alcool ramené à 27 % 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 % avec de l'eau de source régionale.

AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE UE/NON-UE

Tous nos ingrédients
sont certifiés BIO

Conditionnement

En bouteille de 50 cl.