



Spiritueux

FRANCE GIN " NOUAISON RESERVE " G'VINE (50CL) MATURED IN COGNAC CASK

Pays : France
Région :
Sous région :
Cépage(s) :



Note de dégustation :

Nez : fraîcheur apportée par des arômes complexes de genièvre et d'épices.
Notes de rancios dues à l'élevage en fût de chêne.
Bouche : bouche fraîche et vive, remplie d'épices (cardamome, poivre doux)
et
de fruits (bergamote, prune).
Finale:une finale douce et persistante avec des notes de vanille.

Température de service : 0 C°
Potentiel de garde :
Suggestion(s) gastronomique :



Ce gin se dégustera tout aussi bien sur glace qu'à travers un champs inédit de cocktails classiques

Commentaires du sommelier :

Nouaison Gin Reserve est le résultat unique d'une distillation de raisins français, d'herbes, fruits et épices d'exception associés à un élevage méticuleux en fûts de cognac provenant de notre domaine Le Pérat. Nouaison Gin Reserve associe deux savoir-faire uniques : celui de la distillation du gin et la maturation en fûts de cognac. Ce gin d'exception se révélera par sa complexité sur glace ou dans une variété de cocktails classiques.

Nouaison Gin Reserve se décline dans une variante unique issue d'une maturation en fûts de cognac. Nouaison Gin Reserve, seul gin français à base de raisins vieillis en fûts de Cognac. Créé et signé par Jean Sébastien Robicquet, maître

Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

