



Spiritueux

FRANCE GIN " NOUAISON " G'VINE (70CL)

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

Note de dégustation :



Température de service : 7 C°
Potentiel de garde :
Suggestion(s) gastronomique :



Le profil aromatique unique de Nouaison Gin est particulièrement intéressant dans le cadre des cocktails classiques comme le Négroni à la française ou bien dans des créations originales telles que le Divinus imaginé par David Rios (meilleur bartender mondial en 2013).

Commentaires du sommelier :

Pensé et créé par Jean Sébastien Robicquet, Nouaison Gin est élaboré à partir de raisin et parfaitement complété par un ensemble de 14 plantes. Parmi elles, on retrouve les classiques telles que les baies de genièvre, la cardamome, le gingembre et certaines plus sophistiquées comme le bois de santal, la bergamote, la prune, le poivre de Java et le vétiver. Nouaison Gin possède ainsi un profil unique qui conjugue de multiples facettes : végétal, épicé et boisé. La particularité de ce gin réside également dans son élaboration : Nouaison Gin est distillé et produit à partir de raisin français, signature des gins super-premium G'Vine. Il est associé à des ingrédients sélectionnés avec soin et est ensuite distillé



Puissance

www.la-cave-des-sommeliers.com

