

GIN BOTANIQUE FRANÇAIS

SOIF

Citrus

Agrumes · Genièvre · Poivres



CONTENANCE

70 cl

DEGRÉ

41 % vol.

ORIGINE

Gironde, France

La matière, la méthode.

BOTANIQUES

Baies de genièvre, citron vert, citron jaune, poivres du Timut, du Sichuan et noir

ÉLABORATION

Distillation, macérations isolées et assemblage précis, puis réduction lente à l'eau de très haute pureté

ROBE

Ambrée, limpide et brillante

Le profil aromatique.

AU NEZ

Le genièvre domine, porté par des notes florales sèches. Les agrumes apportent fraîcheur et tension ; le Timut, un relief épicé et zesté.

EN BOUCHE

Une attaque ample et structurée. Les épices montent progressivement sur une trame résineuse affirmée, dans un équilibre précis, sans dureté.

EN FINALE

Longue, épicée et résineuse, avec une persistance marquée des poivres. Un gin de caractère, à forte identité.

LE CONSEIL DE SERVICE

Laisser les agrumes s'exprimer.

Servir sur glace avec un tonic sobre et un zeste de citron. Un accompagnement simple qui laisse au genièvre, aux agrumes et aux poivres leur place.

contact@maisonmerédian.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Réservé aux personnes majeures · Maison Merédian