

DRINKS.

Tanqueray No. 10 Grapefruit & Rosemary Gin 100cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407134
Alcool	45.3%
Contenu	100cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Londres / Écosse
Embouteilleur	Diageo plc, Lakeside Drive Park Royal, London NW10 7HQ, England
Marque	Tanqueray
Type	Gin
L'usage	Pur, mélangé avec de l'eau tonique ou dans une variété de boissons
Dégustation	Les notes boisées-méditerranéennes du romarin et les tons frais du pamplemousse sont clairement perceptibles. Outre le genièvre, d'autres notes d'agrumes et d'herbes se font remarquer en arrière-plan.
Désignation commerciale	Gin distillé
Détails	Fabriqué à base de gin N° Ten; aromatisé avec genièvre, coriandre, racine d'angélique, racine de réglisse, citron vert, oranges, fleurs de camomille, pamplemousse et romarin
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

La marque Tanqueray, commercialisée dans le monde entier, appartient à la société de spiritueux Diageo et a été fondée en 1830 par un certain Charles Tanqueray, qui a fait construire une distillerie dans le quartier de Bloomsbury à Londres. Peu de temps après, son gin est devenu populaire dans les colonies britanniques établies en Jamaïque et aux États-Unis, où il était principalement utilisé comme ingrédient dans le cocktail Dry Martini. Le design de la bouteille serait basé sur un shaker à cocktail en trois parties. Suite à la destruction de la distillerie lors de raids aériens en 1941 (à l'exception d'un alambic, qui est toujours utilisé aujourd'hui), la production a été transférée de Londres à la Cameronbridge Distillery de Diageo. Après le tournant du millénaire, le gin N° Ten est finalement sorti en version premium du London Dry Gin original.

Diageo a introduit le gin Grapefruit & Rosemary au printemps 2020, en tant que nouvelle variante du gin N° Ten. Comme son nom l'indique, l'accent est mis ici sur les notes de pamplemousse et de romarin. Le pamplemousse a depuis longtemps cessé d'être un produit rare dans le monde des spiritueux, car il est un gage absolu de succès. L'agrumes subtropical au goût pétillant, juteux et amer est de plus en plus utilisé pour aromatiser les gins, les vodkas, les liqueurs, les toniques et autres boissons. Le romarin est également un composant classique moderne dans les gins: les branches aromatiques de la plante imprègnent l'alcool d'arômes d'herbes méditerranéennes.