

DRINKS.

Mermaid Pink Gin 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704028
Alcool	38%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Île de Wight, Angleterre
Embouteilleur	Isle of Wight Distillery, Pondwell Hill, Ryde PO33 1PX, England
Marque	Mermaid
Type	Pink Gin
L'usage	Pur, mélangé avec de l'eau tonique ou pour une variété de cocktails
Dégustation	Les arômes distincts de fraise sont soutenus par les agrumes, le genièvre, les épices chaudes et un soupçon d'air marin.
Désignation commerciale	Gin
Détails	Aromatisé avec des fraises, baies de genièvre, fenouil marin, zestes de citron, graines de paradis et six autres plantes; production respectueuse de l'environnement
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

Avec sa bouteille rouge chatoyante recouverte d'écailles de poisson, la distillerie de l'île de Wight, ouverte en 2014, ne manque pas d'attirer l'attention de ses clients. Le gin Mermaid Pink a été conçu, comme un complément au gin Mermaid bleu, par Cavier Baker et Conrad Gaunlett, qui voulaient un gin produit localement et respectueux de l'environnement. La liste des ingrédients comprend des baies de genièvre, du fenouil marin, des zestes de citron, des fleurs de sureau, du houblon, de la coriandre, des graines de paradis, de la racine d'angélique, de la racine de réglisse et de la racine de violette, sans oublier les fraises. Les fruits rouges, tout comme certaines des plantes, proviennent directement de l'île, située au large de la côte sud de l'Angleterre. Après que les fraises aient mariné dans le gin Mermaid pendant quatre jours, l'alcool est distillé à nouveau, puis son fort pourcentage est réduit avec de l'eau de source locale.

Afin de répondre aux exigences de durabilité, l'équipe veille non seulement à rester écologique lors de l'achat des ingrédients, mais la bouteille est également fabriquée à partir d'éléments recyclés et partiellement compostables. En bouche, les fraises fruitées rencontrent des notes épicées aux multiples facettes, des arômes d'agrumes en retenue et un certain piquant poivré. On peut également reconnaître les baies de genièvre. Le fenouil marin, cueilli sur les falaises calcaires de l'île, n'est perceptible qu'inconsciemment – ceci dit, un soupçon d'air marin salé peut être perçu lors de la dégustation.