

# DRINKS.

## Hepple Gin 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	705150
Alcool	45%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Northumberland
Embouteilleur	Moorland Spirit und Co., The Old Coach House Hepple Whitefield, Morpeth Northumberland, NE657LN
Marque	Hepple
Type	Gin
L'usage	Pur, sous forme de Dry Martini ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Nez: parfums de pommes, de genièvre et de pamplemousse. Palais: avec des melons frais. Finale: longue, avec des notes acidulées de genièvre.
Désignation commerciale	Gin
Détails	Triplement distillé et aromatisé avec du genièvre local
Honneurs	<b>&amp;nbsp;</b>
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



## Description

Tout au nord de l'Angleterre, presque à la frontière avec l'Écosse, se trouve la distillerie britannique Moorland, située dans le comté de Northumberland. La petite manufacture, située dans les collines de Hepple, a été fondée en 2013 par Walter Riddel (responsable du développement durable), Valentine Warner (spécialisée dans le Food Pairing et les arômes), Chris Garden (maître-distillateur), Nick Strangeway (ancien Mixologue de l'année) et Cairbry Hill (inventeur de la Triple Technique). Le choix du lieu n'est pas le fruit du hasard, car il abrite l'une des dernières réserves naturelles de genévrier sauvage. Visant à produire un Martini Gin très classique, la distillerie a gardé à peu de choses près les mêmes ingrédients que pour un Dry Gin typique: genièvre, groseilles, coriandre, fenouil, réglisse, racines d'iris et d'angélique. Toutefois, ce gin ne peut pas porter le nom de Dry Gin, car il est produit d'une manière très particulière, selon un processus élaboré de triple distillation. Les plantes mentionnées sont d'abord macérées, puis distillées dans un alambic à pot, ce qui résulte en un Dry Gin classique. Ensuite, le processus va encore plus loin et continue avec la distillation de cinq autres macérats simples, de sorte qu'on obtient désormais six distillats qui sont ensuite mélangés au gin. Dans cette étape, du genièvre est à nouveau ajouté, ce qui prive désormais le gin du titre de Dry Gin.