

DRINKS.

Citadelle Rouge Gin 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802853
Alcool	41.7%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Cognac
Embouteilleur	Cognac Ferrand 24 Chemin des Prés 16130 Ars France
Marque	Citadelle
Type	Gin
L'usage	pur ou dans des boissons mélangées
Dégustation	Au nez comme en bouche, des arômes intenses de baies avec une légère amertume de rhubarbe et des notes typiques de genièvre.
Désignation commerciale	Gin
Détails	aromatisée à partir de 19 botaniques et enrichie de framboises fraîches, de myrtilles, de groseilles, de canneberges et de rhubarbe
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

"Citadelle" est la plus ancienne distillerie de gin enregistrée en France, qui a jeté les bases de l'industrie française du gin. Elle se trouve dans la ville portuaire de Dunkerque, qui était au 18e siècle un point d'escale pour les bateaux chargés d'épices et d'herbes provenant d'Extrême-Orient. Le gin du même nom suit une recette originale datant de 1771 et composée de 19 herbes. Dans les années 1980, Alexandre Gabriel, le fondateur de la Maison Ferrand à Cognac, a voulu continuer à utiliser ses alambics pendant la période de repos. C'est ainsi que le gin Citadelle a vu le jour. L'utilisation des alambics de Cognac confère au gin une note caractéristique après l'infusion du distillat de blé avec les botaniques. Le Citadelle Rouge est issu de cette recette de base, mais il a en outre été affiné avec des arômes de fruits rouges. On y ajoute de la canneberge, des myrtilles, des groseilles, des framboises et même de la rhubarbe. Cette dernière confère à ce gin une note légèrement amère. Dans le bar, le gin est également très reconnaissable, car ses bouteilles bleues attirent le regard !