

# DRINKS.

## G'Vine Floraison Dry Gin 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	GGVF0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Merpis
Embouteilleur	Euro Wine Gate S.A.S., Villevert, 16100 Merpins, Frankreich
Marque	G'Vine
Type	Dry Gin
L'usage	pur, comme Gin&Tonic ou pour des cocktails de toutes sortes, par ex. Tom Collins, Martinez, Ramos Gin Fizz, Gin Basil Smash, ...
Dégustation	Goût sucré-vineux avec des notes de gingembre et d'agrumes, ainsi que des notes herbacées. Cela rappelle un peu une vodka aromatisée.
Désignation commerciale	Gin
Détails	distillat de raisins aromatisé avec des fleurs de vigne et huit autres plantes
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



### Description

Les raisins constituent la base de ce gin. Le distillat de raisin neutre, qui est produit après une quadruple distillation, subit finalement une macération avec des fleurs cueillies à la main se trouvant sur les raisins de la variété Ugni Blanc, des fleurs qui ne peuvent être récoltées que durant quelques jours au mois de juin. En parallèle, les arômes de huit autres plantes sont extraits au cours d'un processus qui dure cinq jours. La racine de gingembre, la réglisse, le cassia, la coriandre, les baies de genièvre, le poivre cubèbe, la noix de muscade et la lime sont infusés avec le distillat et distillés séparément selon leur groupe botanique. L'avant-dernière étape consiste à assembler les quatre distillats, Jean-Sébastien Robicquet réunissant les composants dans un rapport optimal. Au cours de la distillation finale, tous les arômes sont finalement unis.