



McQUEEN AND THE VIOLET FOG

Le gin brésilien 

McQueen and the Violet Fog est distillé et mis en bouteille sur les hauteurs de Jundiaí, au Brésil, à des milliers de kilomètres du monde du gin traditionnel centré sur le Royaume-Uni. McQueen est une expérience gustative unique, distillé avec 21 plantes cueillies à la main à travers le monde entier.

ASSEMBLAGE

Parmi nos 21 plantes, 6 plantes « signatures » : feuilles de basilic cueillie à la main en Inde, romarin du Portugal, graines de fenouil cultivée en Méditerranée, calamansi un agrume exotique du Pacifique Sud, badiane originaire du Vietnam et açaï cultivé localement au Brésil.

PRODUCTION

Chacun des lots est distillé en quantité limitée en utilisant un alambic traditionnel en cuivre. Nous utilisons deux méthodes traditionnelles pour l'élaboration de McQueen et les combinons en un seul processus de distillation :

- Méthode 1 : aromatisation par macération

15 de nos 21 plantes sont mélangées avec un alcool neutre, titrant 60% d'alcool, dans un alambic en cuivre. Les plantes macèrent pendant 24 heures permettant à l'alcool d'extraire les composés aromatiques et les huiles essentielles de chaque plante.

- Méthode 2 : aromatisation par infusion

Les vapeurs concentrées passent par un panier en cuivre contenant les six plantes signatures de McQueen. Les huiles essentielles de ces plantes se marient avec l'alcool macéré pour produire le gin ultime : à la fois onctueux, souple et complexe, bien équilibré.

Idée cocktail



MC QUEEN & TONIC

- 4 cl McQueen and the Violet Fog
- 12 cl Three Cents Pink Grapefruit
- Graines de grenade

Notes de dégustation

NEZ	Souple et complexe
BOUCHE	Des notes épicées, d'agrumes, de réglisse et de citron
FINALE	Bien équilibré et légèrement poivrée

McQUEEN
AND + THE
VIOLET FOG

Origine : Brésil
Degré d'alcool : 40°