



RENAISSANCE
SPIRITS

VODKA

GIN

VERMOUTH

TÉQUILA

MEZCAL

LIQUEUR
MODERNE

BRANDY

RHUM

WHISKY

COGNAC

SPARKLING

SOFT

NOUAISON

GIN

RESERVE

FRANCE

ROUNDNESS & CHARACTER

Nouaison Gin Reserve est le résultat unique d'une distillation de raisins français, d'herbes, fruits et épices d'exception associés à un élevage méticuleux en fûts de cognac provenant de notre domaine Le Pérat.

Nouaison Gin Reserve associe deux savoir-faire uniques : celui de la distillation du gin et la maturation en fûts de cognac. Ce gin d'exception se révélera par sa complexité sur glace ou dans une variété de cocktails classiques.

Nouaison Gin Reserve se décline dans une variante unique issue d'une maturation en fûts de cognac. Nouaison Gin Reserve, seul gin français à base de raisins vieilliss en fûts de Cognac. Créé et signée par Jean Sébastien Robicquet, maître distillateur internationalement renommée, Nouaison Gin Reserve dévoile un équilibre inédit entre la texture du raisin, la richesse d'ingrédients unique, et la rondeur d'un vieillissement maîtrisé. Décliné sous plusieurs batchs, Nouaison Gin Reserve se présente sous forme de séries limitées numérotées en format 50cl.

Élaboré à partir d'une palette de 14 plantes aromatiques, ce gin se dégustera tout aussi bien sur glace qu'à travers un champs inédit de cocktails classiques.

Nez : fraîcheur apportée par des arômes complexes de genièvre et d'épices. Notes de rancios dues à l'élevage en fût de chêne.

Bouche : bouche fraîche et vive, remplie d'épices (cardamome, poivre doux) et de fruits (bergamote, prune).

Finale : une finale douce et persistante avec des notes de vanille.



Degré Alcool
Nouaison : 45°

Colisage :
Carton de 6