



G'VINE TONIC.



GIN YOUR WAY

G'VINE FLORAISON

Gin your way



G'Vine est unique et original : un gin de raisin et de fleur de vigne, élaboré en France et tout droit sorti de l'imagination du maître distillateur Jean-Sébastien Robicquet.

DOUX & FLORAL

G'Vine est un gin français élaboré à partir de raisin, ingrédient noble rarement utilisé dans l'élaboration du gin. Le raisin est la toile idéale pour que s'exprime la complexité et la délicatesse des onze plantes et épices qui composent le Gin G'Vine. Parmi celles-ci figure un ingrédient inédit : la fleur de vigne.

PRODUCTION

La première étape, l'alcool neutre de raisin : en septembre, les raisins sont vendangés puis immédiatement pressés et transformés en vin. Le résultat est ensuite distillé 4 fois dans des colonnes de distillation pour produire un alcool neutre de raisin à 96,4%.

La deuxième étape, les distillats de botaniques : 11 plantes et épices ont été sélectionnées pour leurs puretés et propriétés aromatiques. Elles sont macérées par famille dans l'alcool de raisin durant 2 à 5 jours, puis distillées dans un alambic en cuivre. Séparément, la fleur de vigne est macérée avec précaution dans l'alcool de raisin et distillée dans un petit alambic "florentin", traditionnellement utilisé en parfumerie.

L'étape ultime : le mariage parfait entre les différents distillats et l'alcool neutre de raisin, lors d'une cinquième et dernière distillation dans un alambic en cuivre.

LA DÉLICATE FLEUR DE VIGNE

La floraison est le cycle de la vigne où la fleur apparaît : éphémère, cette fleur apparaît seulement quelques jours, généralement au mois de juin.

Idée cocktail



G'VINE & TONIC

- 4 cl G'Vine Floraison
- 12 cl de Three Cents tonic water
- 3 raisins blancs

Notes de dégustation

- NEZ** Frais et floral
BOUCHE Rondeur du raisin et fraîcheur de la fleur de vigne
FINALE Fraîche et intense



Origine : France
Degré d'alcool : 40°