



# NOUAISON GIN

Intense et audacieux



Intensément aromatique tout en gardant la douceur issue du raisin, Nouaison Gin ambitionne d'ouvrir de nouveaux horizons en sublimant les cocktails classiques grâce à un équilibre unique associant l'élégance du raisin et un profil aromatique épice, riche et complexe.

## ASSEMBLAGE

Pensé et créé par Jean Sébastien Robicquet, Nouaison Gin est élaboré à partir de raisin et parfaitement complété par un ensemble de 14 plantes et épices. Parmi elles : les baies de genièvre, la cardamome, le gingembre et certaines plus sophistiquées comme le bois de santal, la bergamote, la prune, le poivre de Java et le vétiver. Nouaison Gin possède ainsi un profil unique et végétal, épice et boisé, particulièrement intéressant.

## PRODUCTION

Nouaison Gin by G'Vine est mis en bouteille immédiatement après la fin de la distillation. Sa rondeur, particulièrement agréable en bouche, est comparable à celle du gin G'Vine mais s'accompagne de tonalités plus intenses et complexes. Nouaison apporte une expérience gustative inoubliable aux connaisseurs ou aux novices lors de la première dégustation.

## MÉMORABLE

Chaque année, Nouaison Gin est reconnu et récompensé par les experts. En 2022, il a obtenu la note de 92 à l'Ultimate Spirits Challenge (New York) et a reçu la médaille d'or au concours The Spirits Business. Qualifié « d'exceptionnel » et « Excellent, highly recommended » Nouaison Gin devient le meilleur gin français.

## Idée cocktail



### NEGRONI

- 4,5 cl de Nouaison Gin
- 4,5 cl de La Quintinye Vermouth Royal Rouge
- 1 trait d'orange bitters

Verser tous les ingrédients dans un verre old fashioned avec un grand glaçon sphère et remuer. Décorer d'un zeste d'orange.

## Notes de dégustation

- NEZ** Épice et floral  
**BOUCHE** Arôme épice combiné à la rondeur du raisin  
**FINALE** Douce, structurée et épicee



**NOUAISON**  
**GIN**  
 —by G'VINE—

Origine : France  
 Degré d'alcool : 45°