



NOUAISON GIN RESERVE

Le French Art de vivre



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.

SAVOIR-FAIRE À LA FRANÇAISE

Nouaison Gin Reserve associe deux savoir-faire uniques : celui de la distillation du gin à partir de raisins et la maturation en fûts de cognac. Décliné sous plusieurs batches, Nouaison Gin Reserve se présente sous forme de séries limitées numérotées en format 50cl.

PRODUCTION

Lors du processus de distillation, 14 plantes aromatiques et épices sont incorporées à la base neutre d'alcool de raisin. Ainsi, la cannelle, la cardamome, le gingembre ou le poivre de Java, entre autres, participent à la complexité et à l'équilibre aromatique remarquable du gin Nouaison Reserve, patiemment conçus par notre maître distillateur Jean-Sébastien Robicquet.

RONDEUR & CARACTÈRE

Nouaison Gin Reserve est élaboré de la même façon que Nouaison Gin mais fait, en plus, l'objet d'une phase de vieillissement dans des fûts de chêne ayant contenu du cognac provenant de notre Domaine du Pérat. Nouaison Gin Reserve dévoile un équilibre inédit entre la texture du raisin, la richesse d'ingrédients unique, et la rondeur d'un vieillissement maîtrisé.

Idée cocktail



OLD-FASHIONED

- 4,5 cl de Nouaison Gin Reserve
- 0,5 cl de sucre
- 2 traits de bitters à l'orange
- 1 zeste d'orange

Verser et mélanger délicatement l'ensemble des ingrédients dans un verre à mélange. Filtrer dans un verre old-fashioned sur une sphère de glace. Décorer avec un zeste d'orange.

Notes de dégustation

- NEZ** Fraîcheur apportée par des arômes complexes de genièvre et d'épices
- BOUCHE** Fraîche et vive, des arômes fruités et épicés combinés à la rondeur du raisin
- FINALE** Douce et persistante avec des notes de vanille



NOUAISON
GIN
RESERVE

Origine : France
Degré d'alcool : 42°