



RENAIS GIN

Inspiré par le terroir et la tradition

Créé et développé par Alex et Emma Watson et inspiré par le terroir, les traditions et l'héritage du domaine familial en Bourgogne, Renais Gin est né de la volonté de faire renaître le vignoble Watson de manière unique et durable.

ÉLABORATION

La singularité de ce gin, produit en France et distillé au Royaume-Uni, est née de l'idée d'Alex Watson, co-fondateur et Président de Renais, de concevoir un spiritueux inédit.

Renais Gin est distillé à partir de peaux de raisin récupérées après le pressurage du vin, dont notamment les raisins issus du Domaine Watson. Une sélection minutieuse de 12 plantes et épices telles que la baie de genièvre, les graines de coriandre, les fleurs de tilleul et le miel d'acacia complètent le profil aromatique de Renais.

L'HÉRITAGE FAMILIALE

Amoureux de la Bourgogne, Chris Watson, le père d'Alex et Emma, possède un vignoble depuis 30 ans et produit des vins reconnus et primés. Il est lui-même récompensé comme « pilier du Chablis » pour son engagement dans la région.

DÉGUSTATION

Avec son profil aromatique atypique qui conjugue modernité et héritage, Renais Gin peut être dégusté sur glace ou associé à des cocktails tels que l'incontournable gin tonic ou une version terroir du Martini.

Idée cocktail



TERROIR MARTINI

- 6 cl Renais Gin
- 1,5 cl vin Chablis
- 2 dashes de Lemon Bitter

Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange rempli de glaçons. Mélanger pendant 10 secondes. Filtrer dans un verre Martini givré. Décorer d'un zeste de citron jaune ou d'une olive verte.

Notes de dégustation

- NEZ** Un équilibre entre la fraîcheur des agrumes, des épices et des notes florales
- BOUCHE** Des notes légères, fraîches et minérales de raisins Chablis, d'agrumes frais, de miel, de fleurs et de genévrier
- FINALE** Longue et ronde

RENAIS
SMALL BATCH GIN

Origine : France
Degré d'alcool : 40°
Disponible : 70 cl
Colisage par : carton de 6