

Un Gin distillé, français, issu de raisins
Recette élaborée à partir de la
palette aromatique de nos cognacs



ELABORATION

- Macération de baies de genièvre et de coriandre pendant 36h dans de l'alcool issu de raisins.
- Distillation de la macération (gin à 80% VOL).
- Réduction lente jusqu'à 48%VOL.
- Ajout de distillats d'arômes naturels de fruits et de plantes
- Réduction jusqu'à 43%VOL pour le lot d'OSMOZ Classic et 46%VOL pour l'OSMOZ Citrus.
- Maturation des deux lots pendant quelques mois dans deux fûts ayant contenu certains de nos vieux cognacs.
- Assemblage des deux lots Classic et Citrus.
- Non filtré.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Sa couleur est typique des "Matured Gin", un beau jaune paille. Au nez, nous avons des notes de fleurs fraîches, avec des arômes complexes propres au cognac apportant une complexité supplémentaire à notre gin.

La bouche se caractérise par un très bel équilibre et une rondeur très agréable.

SUGGESTION DE DÉGUSTATION

Ce gin à 45.6%vol peut être consommé sur glace ou pur pour en apprécier toute sa complexité.

Il peut également être allongé ou dégusté en cocktails.

Bonne découverte !
Famille Vallet

PROFIL

A l'image de Laurent VALLET, Subtil et traditionnel, l'Osmoz Cognac Cask Finish est un authentique gin vieilli.

"J'ai sélectionné deux très vieux fûts de cognac dans le but d'affiner nos gins Citrus et Classic. Ce finish permet de compléter la palette aromatique de nos gins Osmoz, tout en conservant leur fraîcheur."

Laurent VALLET



TYPE DE BOUTEILLE: "MIXOLOGIST" 50CL
45.6%VOL
6 BOUTEILLES PAR CAISSE