



## SHISO

Utilisée dans la cuisine traditionnelle japonaise depuis la nuit des temps, la feuille de **Shiso** est une plante aromatique au parfum unique. Notre gin **Shiso** est un mélange subtil et floral, la balance entre la fraîcheur de la citronnelle et le côté fruité de la fleur d'hibiscus révèle son goût sans pareil.

### Mode de fabrication

Ce gin est composé de feuilles de shiso, baie de genévrier, coriandre, baies de Tasmanie, fleur d'hibiscus et citronnelle. Une macération durant 24h est réalisée dans un alcool neutre de blé des hauts de France puis distillé afin d'en extraire le maximum de saveur.

### Profil gustatif

Le nez est dominé par une odeur florale émanant du shiso. Ces notes sont transposées en bouche et renforcées grâce aux arômes d'hibiscus et de citronnelle. Les baies de Tasmanie délivrent une longueur en bouche douce et agréable.

Chaque bouteille contient 700mL @ 44% vol, embouteillée et numérotée à la main.