



TIMUT

Timut est un assemblage complexe et équilibré entre les saveurs typiques du Népal et du Moyen Orient. Le célèbre poivre de Timut, aux arômes de pamplemousse, est associé dans ce gin à la rose de Damas et menthe poivrée.

Mode de fabrication

Ce gin est composé de six botaniques différentes : La baie de genièvre, le poivre de Timut, la Rose de Damas, la menthe poivrée, la coriandre et la cardamome. Toutes ces botaniques sont macérées 24h dans un alcool neutre de blé des Hauts de France puis distillé avec ces dernières pour en tirer un maximum de saveurs.

Profil gustatif

Au nez, des odeurs de rose et de pamplemousse émanent avec délicatesse. Ce gin est complexe en bouche, une attaque poivrée, suivie d'arômes de rose et de cardamome. La finale étant marquée par de subtiles arômes de menthe accompagnant la rose.

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