

PINOT GIN

Présentation produit

Macération de Baies de genièvre et de 15 autres plantes aromatiques dans un alcool de grain issu des terres de France. Macération de marcs frais de raisins de Pinot Noir de Bourgogne. 3 mois de repos minimum en cuve d'inox. Distillation à la vapeur. Coiffe de cire posée à la main.

Notes de dégustation

Pour le Gin Pinot, nous avons infusé des marcs de raisins de pinot noir, cépage Roi des climats de Bourgogne. Ces quelques jours d'infusion des raisins ont apporté une vraie signature vigneronne à ce nouveau gin ainsi qu'une couleur caractéristique des grands vins rouges de Bourgogne. En bouche, on relève des notes de fruits rouges qui se mêlent au genièvre et aux 15 autres aromates qui constituent la recette de Sab's Le Gin. L'infusion donne une véritable trame vinique et le grain du pinot rend ce gin terriblement gourmand en Gin Tonic...

