

GIN ROSE



Présentation produit

Macération de Baies de genièvre et de 14 autres plantes aromatiques dans un alcool de grain bio issu des terres de France. Ajout d'eaux-de-vie de Chardonnay et de Pinot Noir de Bourgogne. 3 mois de repos minimum en cuve d'innox. Finish en fût de Moscatel pendant 15 jours. Distillation à la vapeur. Coiffe de cire posée à la main.

Notes de dégustation

Nez riche et nuancé, du genièvre relevé par les épices, le gingembre et la citronnelle, puis un agréable bouquet de notes vinyques. Au palais, SAB'S le Gin Rose - Attaque d'aromes botaniques, frais et fruités avec une pointe florale. La sucrosité du moscatel apport beaucoup de rondeur et finesse en bouche en dégustation pure mais également en cocktails.

