



DISTILLERIE d'HAUTEFEUILLE

Ephemere Citron Noir

42%



Installée en Picardie, au cœur de la ferme céréalière familiale vieille de 10 générations, la distillerie

d'Hautefeuille transforme l'orge cultivée sur ses propres terres ainsi que les

botaniques sauvages pour en faire des nectars d'exception.

Etienne d'Hautefeuille, après avoir roulé sa bosse quelques années, décide de revenir cultiver les terres familiales picardes en 2013, un grand projet en tête... Créer sa propre distillerie pour donner ses lettres de noblesse au whisky français et de créer des gins de caractère. Ainsi, la distillerie voit le jour en 2016.

À travers la première cuvée de sa collection de gins éphémères, la distillerie d'Hautefeuille vous propose un véritable voyage dégustatif : citron noir, citronnelle, sarrasin, menthe bergamote, noix de muscade, baies de genièvre.

Nez : Net et intense, le nez dévoile l'agrumes sans complexe : du citron jaune de la pulpe au zeste ! Il est poivré et tonique comme le gingembre.

Bouche : Fraiche et puissante la bouche est pleinement zestée, rythmée et poivrée. Au fil de la dégustation elle se fait plus végétale, mentholée et quinine, avec de légers amers salivants.

Finale : Sèche et poivrée, la finale dévoile toute l'intensité du citron noir.

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com