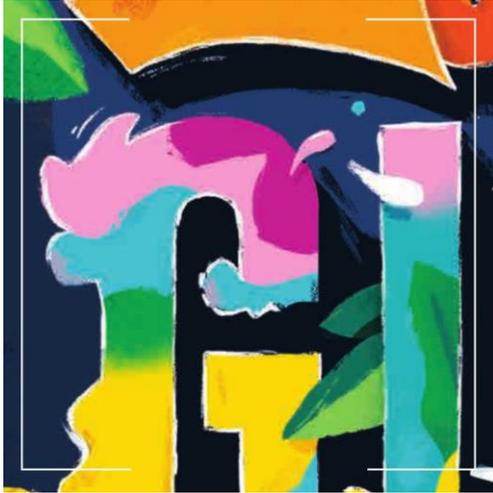


Gin 2024

Distiloire 43%



Situation : Fondé en 2017 par Benoît Chaigneau, ancien maître de chai dans le val de Loire, le Distiloire produit des spiritueux artisanaux issus de l'Agriculture Biologique. Produits en petits lots, les spiritueux du Distiloire mettent en avant les matières premières locales tout en apportant une touche « val de Loire ».

Les cuvées associent des épices du monde entier au meilleur des plantes cultivées en biodynamie dans la

vallée de la Loire. Une façon de révéler la qualité de ses terroirs d'exceptions.

Cette cuvée éphémère rassemble une grande variété de botaniques distillées dans un alambic chauffé au feu de bois. C'est avec des accents de bergamote, de baies de Timut et de poivre de Madagascar que le Distiloire a créé cette toute nouvelle recette.

Nez : Il s'ouvre avec fraîcheur sur des notes d'agrumes, combawa, citron jaune et épices.

Bouche : Explosive et intense, la bouche dévoile une cascade d'épices. Les agrumes sont également très présents avec la fraîcheur du pomelo, le zeste de citron et citron vert.

Finale : Intense, la finale conserve les expressions d'agrumes qui flirtent avec une amertume désaltérante.

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com