

DISTILLERIE CHROMATIQUE « GIN »

50%

Sophie Guillemot-Michel



Situation : Le Domaine Guillemot-Michel est un petit domaine familial situé à « Quintaine », entre les villages de Viré et Clessé, sur l'un des trois crus du Mâconnais. Sophie et son mari Gautier ont lancé en 2023, parallèlement à l'activité viticole, la Distillerie Chromatique.

À travers cette gamme, et à l'aide de deux alambics traditionnels Bourguignons, ils réalisent des distillats issus de leurs inspirations et rencontres (eau-de-vie de grain, de fruits ou plantes aromatiques, etc.).

Cette bombe aromatique est élaborée à base d'eau de vie de chardonnay et de 7 botaniques : Genièvre, Coriandre, Poivre de Cassis, Zeste de Citron, Zeste de Pamplemousse, Baies de Sansho, Gousses de Cardamome.



Nez : Fin et complexe, le nez affiche d'emblée un spectre floral, fuité et végétal avec une délicatesse et une fraîcheur incroyable.

Bouche : Suave et élégante, l'attaque reprend cette fraîcheur immédiate, mentholée, végétale, agrume et finement floral. Dans cette cascade aromatique s'entremêlent des touches acidulées, florales et poivrées avec une harmonie diabolique. Le gin peut se déguster pur tant l'alcool est maîtrisé.

Finale : Fraîche et subtile, la finale persiste sur ce registre épicé, poivré.