DRINKS.

Bombay Sapphire London Dry Gin Mini 5cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407894
Alcool	40%
Contenu	5cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Hampshire
Embouteilleur	The Bombay Spirits Company Ltd., Laverstoke Mill London Road, Laverstoke, Whitchurch, Hampshire, RG28 7NR, UK
Marque	Bombay
Type	London Dry Gin
L'usage	Pur, comme Gin & Tonic ou pour des cocktails de toutes sortes
Dégustation	Goût doux et onctueux avec du genièvre tout en discrétion, du poivre, des agrumes et de la coriandre.
Désignation commerciale	Gin distillé
Détails	Aromatisé par infusion à la vapeur avec dix plantes (citron, amande, réglisse, genièvre, iris, angélique, coriandre, cassia, poivre cubèbe, grains de paradis)
Honneurs	International Wine & Spirit Competition 2016: Argent - Exceptionnel
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du

REGLEMENT (UE) n°1169/2011

Description

Dans les années 1980, alors que papa et maman avaient encore des coupes de cheveux démodées et portaient des pantalons carotte, un ancien moulin a été transformé en distillerie de gin en Angleterre - c’est là que le Bombay Sapphire London Dry Gin est né. Avec la bouteille anguleuse de couleur bleu acier, décorée du portrait de la reine Victoria, les créateurs voulaient rappeler l'étoile de Bombay - le fameux saphir bleu qui a inspiré le nom de ce gin. Le nom fait également allusion à la popularité du spiritueux en Inde, un pays qui a longtemps été sous domination anglaise. Le gin Bombay Sapphire est produit selon une recette originale de 1761, en utilisant dix herbes et épices différentes, selon un processus d'infusion à la vapeur douce dans des alambics Carterhead, c'est-à-dire sans aucune macération. Afin de s'assurer que les arômes sont transférés dans l'alcool, un panier en cuivre est suspendu au-dessus des alambics Tom, Mary, Henry et Victoria et rempli de plantes. Certains des ingrédients proviennent des propres serres de l’entreprise, où les conditions climatiques chaudes des régions d'origine sont imitées et reproduites. L'ingénieur horticole Chris Cotterell est chargé de veiller à ce que les plantes méditerranéennes et tropicales prospèrent le mieux possible sous les toits de verre. Le maître-botanique Ivano Tonutti s'occupe des autres ingrédients: il s'approvisionne auprès d'un petit nombre de producteurs et s'assure que la qualité reste la même année après année. Enfin, la maître-distillatrice, le Dr Anne Brock, est chargée de veiller à ce que les arômes des plantes sélectionnées soient transférés dans le gin. Elle dirige une équipe de 14 membres dans une distillerie, qui fait tout son possible pour répondre à la forte demande du gin Bombay Sapphire.