

DRINKS.

Rock Rose Gin 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701474
Alcool	41.5%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Ecosse, Highlands
Embouteilleur	Dunnet Bay Dunnet KW14 8YD, Vereinigtes Königreich
Marque	Rock Rose
Type	Gin
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Les notes de baies et de fruits sont complétées par des notes de genièvre et d'agrumes, des nuances florales (surtout de roses), ainsi que des notes fraîches à épicées.
Désignation commerciale	Gin
Détails	enrichi avec 18 plantes, parmi elles: argousier, baies de sorbier, verveine, myrtilles, racine de rose, genièvre, coriandre, cardamome.
Honneurs	International Wine and Spirits Competition 2016: Argent // San Francisco World Spirits Competition 2015: Bronze
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16



Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Description

Le simple fait que ce gin soit présenté dans une belle bouteille en céramique avec un bouchon en cire montre qu'il s'agit d'un gin de première qualité fait à la main. Les époux Martin et Claire Murray d'Écosse ont commencé leur nouveau projet de vie fin 2011, lorsqu'ils ont décidé d'appliquer leurs connaissances universitaires et de produire leur propre Scottish Highland Gin. La distillerie de Dunnet Bay a été achevée en 2014. C'est à Caithness que tout se passe, situé à l'extrême nord de l'Écosse continentale, avec vue sur les îles Orcades. Mais de quoi est composé le Rock Rose Gin avec son goût fruité, doux et légèrement épicé? Ce sont les baies de genièvre qui sont au premier plan, qui sont parfois importées de Bulgarie et parfois d'Italie - car aussi incroyable que cela puisse paraître, les baies transmettent des saveurs différentes selon leur pays d'origine. D'autres ingrédients régionaux importants sont également présents, comme l'argousier, les baies de sorbier, la verveine, les myrtilles et le «rock rose» éponyme, également connu sous le nom de racine de rose (*Rhodiola rosea*). Cette plante pousse exclusivement dans les régions froides, alpines à arctiques et forme des inflorescences jaunes. Martin et Claire utilisent les racines de la plante pour leur gin, ce qui donne au liquide une note florale de rose. A ces spécialités s'ajoutent quelques plantes classiques comme la coriandre et la cardamome, ainsi que des ingrédients secrets. Les 18 plantes sont stockées dans des paniers spéciaux durant le processus de distillation et libèrent leurs arômes par infusion à la vapeur. A partir de l'alambic en cuivre John Dore, fabriqué individuellement, le gin se dirige ensuite vers les belles bouteilles en céramique, puis vers le monde entier.