

DRINKS.

Bishop's Gin Marmalade 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703636
Alcool	38.1%
Contenu	50cl
Pays	Belgique
Région	Londres (production)
Embouteilleur	Ponet Spirits, Windedreef 18,1170 Brussels
Marque	Bishop's
Type	Dry Gin
L'usage	pur, comme Gin & Tonic ou pour des cocktails de toutes sortes (ex: French 75, Martini, Clover Club, Martinez, Negroni...)
Dégustation	Goût frais-fruité, sucré et légèrement amer avec des oranges, des épices et des baies de genièvre au premier plan.
Désignation commerciale	Gin
Détails	fabriqué à Londres avec genièvre, capucine, citronnelle, racine d'angélique, racine de violette, coriandre, amande, réglisse et citron; enrichi avec confiture d'orange biologique de Belgique
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

Thierry Ponet, qui dirige la société Ponet Spirits, est un lointain descendant de l'ancien évêque de Winchester, qui au XVI^e siècle a remis en cause l'autorité de la maison royale et est entré dans l'histoire comme un théoricien de la résistance. Ce faisant, il était avant tout un défenseur du droit des ecclésiastiques à se marier, ce qu'il était lui-même. Après avoir terminé sa carrière financière à Londres, Thierry est revenu en Belgique, où ses ancêtres distillaient du genièvre dès 1763. C'est là qu'il a rencontré le patron du bar, Matthieu Chaumont. Le Bishop's Gin a finalement été créé avec l'aide de Charles Maxwell, qui est bien connu dans le milieu du gin, en plus d'être très apprécié. Ensemble, les hommes ont choisi les plantes suivantes pour composer le nouveau gin: genièvre, capucine, citronnelle, racine d'angélique, racine de violette, coriandre, amande, réglisse et citron. Celles-ci sont macérées et distillées ensemble selon le style London Dry, avant que le concentré ne soit mélangé avec de l'alcool de céréales neutre, puis ramené en Belgique. Là, le gin est en outre enrichi avec de la confiture d'orange sicilienne, afin de lui procurer un fruité doux-amer.