

# DRINKS.

## Greenall's London Dry Gin 100cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	703652
Alcool	40%
Contenu	100cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Nord-Ouest de l'Angleterre
Embouteilleur	G&J Distillers / Quintessential Brands
Marque	Greenall's
Type	London Dry Gin
L'usage	pur, comme Gin Tonic ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Moins épicé-sec que les autres London Dry Gins, avec des notes subtiles de genièvre, de citron, de coriandre et de cannelle, ainsi qu'une légère amertume.
Désignation commerciale	Gin distillé
Détails	Macéré avec des amandes, du cassia, du citron, du genièvre, de la coriandre, de la réglisse, de l'angélique et de la racine d'iris
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



### Description

La maître-distillatrice Joanne Moore de G&J Distillers est l'une des rares femmes dans l'industrie des spiritueux à donner le change. Elle a débuté en 1996 et est la septième distillatrice de l'entreprise depuis 1791 - ce qui signifie que ses prédécesseurs sont restés à leur poste pendant 34 ans en moyenne. Moore est responsable du développement de marques de gin bien connues, comme Opihr, Bloom, Thomas Dakin et Berkeley Square, qui sont toutes produites dans la distillerie. GJ Distillers peut se prévaloir d'un riche héritage historique - le gin Greenall's était présent dès le début et est donc appelé, à juste titre, "The Original British London Dry Gin". Aujourd'hui encore, le gin est produit selon la recette d'origine. Huit plantes sont responsables du goût: amandes, cassia, citron, genièvre, coriandre, réglisse, angélique et racine d'iris. La production a toujours eu lieu dans la ville anglaise de Warrington, à mi-chemin entre Liverpool et Manchester. Clive McGrath et Jason Prescott sont localement responsables de la sélection des plantes, du chargement de l'alambic, de la bonne "coupe" et du contrôle qualité. L'alambic nommé Gilbert est chauffé à la vapeur - le gin est ensuite transformé sous forme concentrée par évaporation et condensation du mélange d'alcool de grain, d'extraits de plantes macérés et d'eau.