DRINKS.

Minke Irish Gin 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70379
Alcool	43.2%
Contenu	70cl
Pays	Irlande
Région	Comté de Cork
Embouteilleur	Clonakilty Distillery Ltd., Clarke St., Clonakilty, Co. Cork, P85 N403, Irlande
Marque	Minke
Type	Gin
L'usage	pur ou pour divers boissons et cocktails
Dégustation	frais, croquant et sec avec des notes dominantes d'agrumes, des tons verts, de fenouil et un peu de genièvre. Discrètement salé et poivré en fin de bouche.
Désignation commerciale	Gin
Détails	distillé à partir de petit-lait ; enrichi de fenouil de mer cueilli à la main
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

Description

La famille Scully est active dans l'agriculture depuis neuf générations déjà. Mais à un moment donné, l'envie d'une deuxième activité s'est fait sentir - une distillerie devait voir le jour. L'exploitation agricole, avec ses champs d'orge et ses pâturages pour les vaches, se trouve dans le sud de l'Irlande, près du phare de Galley Head, directement sur la côte sauvage des falaises atlantiques. En 2018, la Clonakilty Distillery a ouvert ses portes quelques kilomètres plus au nord et produit depuis lors du whiskey et du gin irlandais Single Pot Still. Même ici, on peut littéralement sentir le sel dans l'air - c'est pourquoi l'Atlantique joue un grand rôle tant dans le marketing que dans le processus de fabrication des spiritueux.
Le Minke Gin porte le nom des baleines de Minke (Petits Rorquals), que l'on peut souvent observer lorsqu'elles passent paisiblement et majestueusement le long des côtes. L'équipe de la distillerie utilise un distillat de petit-lait comme alcool de base. Le petit-lait, un sous-produit issu de la fabrication du fromage, provient de leur propre exploitation. Les botaniques restent en grande partie secrets et peuvent tout au plus être dégustés lors d'une dégustation attentive. Un seul ingrédient est connu : Le fenouil de mer, que l'équipe ramasse personnellement sur les falaises et les rochers proches de la côte. Les feuilles de fenouil de mer, au goût salé et aromatique, sont utilisées dans de nombreux pays comme complément culinaire - elles peuvent désormais contribuer à la diversité aromatique de ce gin.