

DRINKS.

The Secret Garden Mallow & Geranium Summer Gin 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704367
Alcool	39%
Contenu	50cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Écosse
Embouteilleur	The Secret Garden Distillery, 32a Old Pentland Rd, Edinburgh EH10 7EA, Vereinigtes Königreich
Marque	Secret Garden
Type	Gin
L'usage	Pur sur des glaçons ou comme boisson mixte
Dégustation	Nez: notes chaudes d'air tropical, de thé vert frais et de notes florales. Bouche: complexe, mais harmonieuse avec une structure douce. Finale: délicate et florale.
Désignation commerciale	Gin
Détails	Fabriqué avec des plantes organiques, telles que le genièvre, la sarriette, le géranium et le mauve
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Millésime	Non spécifié



Description

La distillerie Secret Garden, située dans la banlieue d'Édimbourg, dans les Lowlands écossaises, attire les curieux! Si vous faites le tour de cet ancien terrain vague, vous pourrez découvrir un café et une galerie, ainsi qu'un fantastique jardin d'herbes aromatiques. Ici - en plein air et dans les serres - les couleurs et les parfums de plus de 600 herbes rivalisent les uns avec les autres. Hamish Martin, un connaisseur en vin et diplômé en herboristerie, et sa femme Liberty, qui aime tout ce qui est vintage, ont transformé leur rêve en réalité il y a quelques années. Puis, en 2016, ils ont ajouté à l'équipe le mixologue londonien Steve Ross, qui a fait un stage dans ce qu'on appelle le Secret Herb Garden. Leurs gins, aromatisés avec des plantes cultivées et cueillies à la main par leurs soins, sont arrivés sur le marché en 2017 - un succès fou n'a pas tardé! Aujourd'hui, la distillerie Secret Garden produit trois gins phares et plusieurs éditions spéciales, qui sont tous stylés avec des étiquettes créées avec goût. Pour le gin Mallow & Geranium, le genièvre et la coriandre sont d'abord soigneusement écrasés, puis complétés par la racine d'angélique et la sarriette de montagne. Les quatre plantes forment une base douce pour le gin, à laquelle on ajoute également du géranium fraîchement distillé. L'étape suivante consiste à infuser des feuilles de mauve fraîchement récoltées et soigneusement séchées, qui donnent au gin sa délicate teinte rose.