

# DRINKS.

## Hendrick's Grand Cabaret Gin 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	803245
Alcool	43.4%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Ayrshire, Écosse
Embouteilleur	The Hendrick's Gin Distillery Ltd, The Girvan Distillery, Girvan KA26 9PT, Scotland, UK
Marque	Hendrick's
Type	New Western Dry Gin
L'usage	pur, comme Gin Tonic ou pour divers boissons et cocktails
Dégustation	avec une fraîcheur vive et fruitée d'abricots, de pêches, de mirabelles et de cerises ainsi que des notes complémentaires d'herbes douces et de fleurs.
Désignation commerciale	Gin
Détails	avec un total de onze botaniques, dont plusieurs fruits à noyau
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



## **Description**

Les mêmes esprits libres qui, avant le changement de millénaire, ont offert au monde un gin à base de concombres et de roses de Damas, sont aujourd'hui responsables du "Grand Cabaret Gin". L'accent est mis sur les fruits à noyau décadents comme les pêches et les abricots, mais aussi sur les agrumes, les cerises séchées, diverses fleurs et des herbes douces - ainsi que sur les ingrédients comme le genièvre, le concombre et la rose. La maître distillateur Lesley Gracie a mis au point la recette dans la distillerie Girvan, gérée par William Grant & Sons en Écosse. Cette distillerie peu connue des Lowlands produit du whisky de grain depuis 1963. Ce n'est qu'en 2018 qu'a été inauguré le Gin Palace, construit pour 13 millions de livres sterling, où quatre alambics Bennet et trois alambics Carter-Head bouillonnent et fument. Les deux alambics originaux - un Bennet Still (construit en 1860) et un Carter-Head Still (construit en 1948) - ont été achetés aux enchères en 1966 par l'arrière-petit-fils de William Grant, Charles Gordon. Ce n'est que 30 ans plus tard que la recette du gin Hendrick's a été développée. Pour l'expansion actuelle de la distillerie de gin, on a fait fabriquer des répliques exactes de ces installations afin de ne pas modifier le caractère du gin. Il est préférable de servir le Grand Cabaret Gin dans sa bouteille violette avec une eau tonique classique afin de ne pas masquer les multiples arômes du spiritueux.