

# DRINKS.

## Saigon Baigur Blossoming Dragon Gin 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	803261
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	Vietnam
Région	Ho Chi Minh City
Embouteilleur	Saigon Baigur, Ho Chi Minh City, Vietnam
Marque	Saigon Baigur
Type	Gin aromatisé
L'usage	pur ou dans des cocktails et des boissons mélangées
Dégustation	Au nez, arômes d'agrumes mûrs et fruités avec des notes florales roses. En bouche, il est doux et sucré avec des notes épicées et de noix. La finale légèrement herbacée révèle davantage de notes d'orange et de notes florales.
Désignation commerciale	Gin
Détails	Avec 13 botaniques du Vietnam : angélique, coriandre, cannelle, muscade, anis étoilé, marjolaine, basilic thaï, lotus, rose, main de Bouddha, longan, citron vert et orange royale.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



## **Description**

Parfaitement, le gin devient une affaire mondiale. Ainsi, la carte des producteurs mondiaux de gin couvre d'année en année de nouveaux pays lointains comme le Vietnam, Taïwan, l'Inde, l'Équateur, l'Argentine et l'Afrique du Sud. Le Saigon Baigur Dry Gin a été le premier gin artisanal haut de gamme à être distillé à Ho Chi Minh-Ville. Jochem Lisser et Florian Draaisma en ont eu l'idée en 2018. Comme ils voulaient mettre des botaniques authentiquement vietnamiennes dans leur gin, ils ont parcouru tout le pays, des marchés de rue des centres urbains aux régions montagneuses reculées. Il leur a fallu deux ans pour trouver la composition finale avec douze botaniques typiques de la région et quatre botaniques classiques. Pour la macération de 24 heures, la distillation et l'infusion à la vapeur des substances végétales aromatiques dans la District 9 Distillery, on avait fait venir spécialement d'Europe un alambic en cuivre Carterhead fabriqué à la main.

Dans la lignée du premier Saigon Baigur Dry Gin, une mise en bouteille spéciale a été créée spécialement pour la nouvelle année du dragon chinois. Pendant un an, le maître distillateur a réuni les botaniques appropriés, qui se limitent à pas moins de 13 en plus du genièvre. Le genièvre est complété par l'angélique, la cannelle, la coriandre, la muscade, le basilic thaïlandais, la marjolaine, l'anis étoilé, le lotus, la rose, la main de Bouddha, le citron vert, le longane et l'orange royale. L'ingrédient le plus spécial est sans doute le miel de fleurs de longane, qui confère à ce gin un arôme particulièrement floral et fruité.

Pour souligner la spécificité de ce gin artisanal, Jochem et Florian ont également cherché une bouteille très spéciale. C'est le designer néerlandais Pim Tiemessen qui a conçu cette bouteille, inspirée d'un œuf de dragon de la mythologie vietnamienne. Ils ont finalement trouvé un fabricant de verrerie en Chine qui a accepté de relever le défi de fabriquer les verres en exclusivité pour le gin Saigon Baigur. Depuis le lancement en 2020, les fondateurs travaillent sans relâche pour rendre le gin disponible dans tout le Vietnam et, bien sûr, pour le commercialiser à l'international, ce à quoi s'ajoute cette année le gin Blossoming Dragon.