DRINKS.

Bombay Sapphire London Dry Gin 100cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	910196
Alcool	40%
Contenu	100cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Londres
Embouteilleur	Bacardi
Marque	Bombay
Type	London Dry Gin
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	pur, comme Gin & Tonic ou pour des cocktails de toutes sortes
Désignation commerciale	Gin distillé
Détails	Aromatisé, par infusion à la vapeur, avec 10 herbes et épices, comme le citron, l'amande, la réglisse, le genièvre, l'iris, l'angélique, la coriandre, le cassia, le poivre cubèbe et les grains de paradis
Honneurs	International Spirits Challenge 2013 Bronze
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011

Description

A l’époque où maman et papa avaient encore des coupes de cheveux dépassées et portaient des pantalons carotte, l’entreprise Laverstoke Mill décidait de sauter sur la vague du gin - le Bombay Sapphire est né dans les années 80. L'image de la reine Victoria et la bouteille angulaire de couleur bleu acier rappellent l'étoile de Bombay, le célèbre saphir bleu - d'où le nom de ce gin. Mais ce dernier fait allusion à l’Angleterre également d'un autre point de vue: il évoque la popularité du spiritueux en Inde, qui était sous la domination de l'Angleterre. Ce gin est produit selon une recette originale de 1761, en utilisant dix herbes et épices différentes, selon un procédé d'infusion à la vapeur douce dans les célèbres alambics Carterhead. Cela signifie que les plantes ne sont pas macérées, mais leurs arômes sont extraits grâce à la vapeur. Mais ce n'est pas tout: même les Carterhead ont un nom. Au-dessus de Tom, Mary, Henry et Victoria, on accroche un panier en cuivre contenant les plantes. De cette manière, toutes les substances aromatiques sont censées circuler dans l'alcool.