

DRINKS.

Citadelle Reserve Gin 45.2% 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	GCIR0700
Alcool	45.2%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Cognac
Embouteilleur	Cognac Ferrand 24 Chemin des Prés 16130 Ars Frankreich
Marque	Citadelle
Type	Gin
L'âge	6 mois
L'usage	Pur, comme Gin & Tonic ou pour une variété de cocktails
Dégustation	Nez: avec de la cardamome, de l'anis, du genièvre, de la vanille et du chêne. Bouche: avec une variété de notes épicées, du cèdre et des herbes. Les notes florales avec de la lavande et du romarin se mêlent aux épices dès la première gorgée. Finale: longue et florale.
Désignation commerciale	Gin
Détails	Gin vieilli, pendant environ 6 mois dans de petits fûts de cognac en chêne français légèrement calcinés, selon le système Solera
Honneurs	International Wine and Spirit Competition 2017: Argent



Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
-------------	--

Description

Ce gin est produit selon la recette originale de Carpeau et Stival. Le Citadelle Reserve Gin est le seul gin au monde à être distillé selon le procédé du Cognac, c'est-à-dire dans de petits alambics charentais. La base est le blé de la Beauce, qui est mélangé avec de l'eau de source pure d'Angeac/Cognac, puis fermenté avec l'addition d'une souche spéciale de levure. Après la fermentation, la purée est distillée à trois reprises. Enfin, 19 herbes et épices différentes sont ajoutées à l'alcool neutre. Parmi les plantes, on trouve notamment des amandes et des zestes de citron d'Espagne, de la cannelle du Sri Lanka, de la réglisse de Chine, du poivre cubèbe de Java, des grains de paradis d'Afrique de l'Ouest, ainsi que du genièvre et des violettes de France. Après la macération des plantes, le gin est distillé pour la quatrième fois, puis transféré pendant six mois dans des fûts en chêne français légèrement calcinés, qui contenaient auparavant du cognac.