

HOLD UP

DISTILLED GIN

Gin Artisanal Français

Origine : France

Distillerie : Vinet-Delpech

Botaniques : genièvre, coriandre, fève de tonka, pamplemousse, citron, pointe d'anis verte

Macération : 15 jours

Degré : 43%

Vendu sans étui



Filiale de la distillerie Vinet-Delpech basée à Cognac, Les Brûleries Modernes ont été fondées en 2019 avec l'objectif de créer des spiritueux français qui se démarquent par leur originalité et leur qualité. La jeune entité bénéficie du savoir-faire historique de la distillerie, de ses infrastructures et de ses chais pour concevoir des produits haut de gamme.

Le Gin Hold Up est le fruit d'une collaboration entre le savoir-faire d'un distillateur et l'imagination d'un écrivain férus de romans policiers. Il en résulte un cocktail parfait mêlant précision, inspiration et passion.

Hold Up est un gin artisanal distillé en alambic traditionnel charentais dans la région de Cognac. Sa recette unique (genièvre, coriandre, fève de tonka, pamplemousse, citron, pointe d'anis verte) et son profil aromatique racé en font un gin parfaitement adapté à la mixologie et à la gastronomie.



Nez : le premier nez révèle avec gourmandise des notes fraîches de citron vert et d'agrumes. À l'aération, il évolue vers des notes plus herbacées (genièvre) et épicées (baies roses, poivre blanc).

En bouche : précise et voluptueuse. L'attaque en bouche est puissante, fruitée avec une belle rondeur. Des saveurs de verveine et de sauge se mêlent à merveille avec des notes d'agrumes (pamplemousse, mandarine).

Finale : acidulée. La finale, pleine de vivacité, dévoile des arômes acidulés atténués par des saveurs de thé vert, de menthe.



Mähler-Besse

49 rue Camille Godard 33000 Bordeaux, France
Tél : 05 56 56 04 35. Fax : 05 56 56 04 59

HOLD UP

DISTILLED GIN

Gin Français

