

DAFFY'S

Gin



Daffy's a été fondée en 2014 par Chris Moulineaux et sa femme, Mignonne Kabaka, avec l'ambition de proposer un gin avec une palette aromatique unique au monde.

Distillé sur les terres mythiques du **Speyside en Écosse**, à deux pas de la distillerie Glenfarclas, Daffy's bénéficie d'un savoir-faire unique pour sa conception. Chris Moulineaux, qui fût winemaker en France et Master Blender en Écosse, apporte son expertise dans l'élaboration de ses spiritueux.

Daffy's utilise pour ses gins une sélection rigoureuse de **8 plantes botaniques** qui sont distillées 9h dans un ancien alambic à whisky (pot still). La pression est maintenue à son plus bas pour garantir une distillation douce et lente afin d'apporter de la complexité et de l'équilibre au gin. Est ajoutée à la distillation, de la **menthe libanaise** cultivée par la femme de Chris dans la vallée de Beqaa, au Liban. Tous ces éléments permettent de créer des gins uniques au monde avec une palette aromatique encore jamais explorée. La maîtrise de chaque étape de la production permet de garantir une qualité de produit exceptionnel.

Embouteillé à **43,4%** vol, Daffy's se voit habiller d'un étui cadeau. L'essence Daffy's repose sur l'assemblage des plantes suivantes :



AWARDS



NEZ

Citron vert, épice, caramel au beurre salé. Notes végétales de pins orientaux.

BOUCHE

Accroche avec des épices douces qui mènent ensuite à des notes d'agrumes rouges mêlées à de la menthe libanaise et de la genièvre.

FINALE

Longue, beurrée, chaude et élégante, relevée par des notes végétales et florales.

•Daffy's a remporté l'or dans la catégorie **Meilleur London Dry Gin du monde**, lors de l'International Wine and Spirits Competition de 2015.

•Daffy's a également remporté l'or dans la catégorie **Meilleur gin du monde**, lors de la LA Spirits Competition de 2016.

•Nous avons inventé un processus de distillation à 'cuisson lente', allongeant le temps de distillation à 9,5 heures au lieu d'habituellement environ 4 heures. Ainsi, comme pour les mets à cuisson lente, nous pouvons préserver la grande profondeur des arômes et la finesse sans la moindre sensation de dureté ou de brûlé.

•Daffy's possède un titre alcoométrique de **43,4%** mais regorge d'arômes et de douceur. Il représente généralement un compromis entre arôme et douceur mais notre processus de cuisson lente nous permet d'obtenir les deux à la fois.

•Nous faisons macérer nos extraits de plantes pendant **4 jours** au lieu des quelques heures habituelles, afin de donner une grande profondeur aux arômes.

•Nos extraits de plantes sont sélectionnés avec soin et contrôlés pour garantir la parfaite intensité d'arômes et d'équilibre.

•Nous distillons la **menthe douce libanaise** qui pousse dans les vignes de la Plaine de la Bekaa au Liban. Celle-ci procure au spiritueux ses **notes de caramel, de beurre et de crème** qui donnent à Daffy's sa grande longueur lorsqu'il est immédiatement dégusté.

•L'illustration qui orne la bouteille est l'oeuvre de l'artiste **Robert McGinnis** dont la première peinture fut l'affiche de « Diamants sur canapé » avec Audrey Hepburn. On lui doit également la création des affiches des James Bond dans les années 60 et 70, de « Barberella » et beaucoup d'autres. Alors qu'il parlait avec Chris, il lui demanda si sa femme Mignonne pouvait prendre un avion pour New York afin qu'elle lui serve de modèle pour peindre la Déesse du gin. Le génie s'échappant du gin fut notre préféré.

•Nous nous situons à Edimbourg et nous distillons à l'aide d'un vieil alambic à whisky des Iles écossaises.

•Nous contrôlons la distillation de notre spiritueux de base, à partir de blé cultivé dans le nord de la France que nous sous-traitons, fermentons, distillons et expédions ensuite, afin de le faire macérer avec nos extraits de plantes, quatre jours avant la distillation.

•Nous utilisons **9 extraits de plantes typiques** du London Dry Gin ainsi que de la menthe libanaise, du genévrier (Grèce), du citron aigre-doux (Italie), du zeste d'orange (Espagne), de la racine d'iris (Maroc), de l'angélique (Belgique), du cannellier de Chine (Malaisie) etc.

•Notre conditionnement est 100% recyclable. Nous utilisons le meilleur liège monobloc et naturel du Portugal, une fermeture en hêtre d'Italie, une carafe en cristal italien de Milan et la sérigraphie imprimée sur la bouteille est l'une des plus compliquées jamais appliquée sur un tel objet.

•Fiers d'être le fournisseur officiel de gin de la saison de Formule 1 2016 et de l'écurie Manor Racing.