

Gin Héritage



Informations techniques

Catégorie	London Dry Gin
ABV / Volume	40% vol / 700ml
Matière première	100% pommes de terre
Ingrédients	genièvre, coriandre, citron vert, fleurs de houblon, poivre de Timut, cardamome, fleurs de sureau
Distillation	Double distillation batch 96% vol. puis distillation Gin 75%
Réduction	Lente, sur 15 jours, à l'eau purifiée

Dégustation

Robe Cristalline comme un hiver sur la Saône avec des larmes lentes.

Premier nez, immobile, le genièvre avance en premier, souverain, ensuite c'est un cortège de coriandre, d'écorce, de racine.

Second nez, le bouquet s'ouvre. Les agrumes s'éveillent, les fleurs timides se déclarent, le poivre arrive comme dans une épicerie d'Orient.

La bouche offre une attaque franche et nette avec une douceur caressante. Les textures d'angélique, le zeste vif d'un citron, la cardamome et le houblon, l'iris poudré, tout en équilibre.

La Finale est longue elle laisse le genévrier et le poivre discuter dans le palais tout en élégance.

Une amertume noble où se mêle douceur complice.

Conseils de service

- Température : 16-18°C pour le gin pur. Très frais pour les cocktails.
- Verre : Verre grande réserve de Lehmann pour la dégustation pure.

Le petit plus du sommelier en accord mets / gin

On ne boit pas souvent le Gin seul mais plutôt en cocktail. Cependant celui-ci offre de beaux accords avec des mets, un exemple des tests fait :

- ♥ Ceviche de daurade au citron vert
- ♥ Salade de magret de canard aux pêches confites
- ♥ Tarte au Maroilles et châtaignes
- ♥ Crème brûlée à la fève de tonka

Accord cigares / gin

Avec un HOYO DE MONTERREY Épiculture N°2

En cocktail : Cocktail Basil Smash & Timut

- 5 cl de Gin + 2 cl de jus de citron jaune + 5 feuilles de basilic + 1 cl de sirop de sucre
- Dans le shaker, le basilic et le jus de citron. Pilez. Ajoutez le gin, le sirop et remplissez de glace
- Shakez (hard shake)
- Filtrez dans un verre Old Fashioned sur glace fraîche.
- Écrasez 2 grains de poivre Timut au-dessus du verre