

Gin AME DE VIGNES



Informations techniques

Catégorie	Gin Distillé
ABV / Volume	40% vol. / 700ml
Matière première	100% pommes de terre
Ingrédients	genièvre, coriandre, bergamote, fleur de sureau, bois de fût de Cognac, raisins secs, fleur d'oranger
Distillation	Double distillation batch 96% vol. puis distillation Gin 75%
Réduction	Lente, sur 15 jours, à l'eau purifiée



Dégustation

La robe est cristalline. Légère brillance évoquant la pureté.

Nez très dense et distinctif, plein de fraîcheur.

1er nez : Explosion florale, fleurs blanches, baies fraîches, bergamote.

2e nez : Zeste de citron vert, pointe de muscade. Les notes épicées se dévoilent avec délicatesse, légère amertume typique de la fleur de vigne.

Bouche sans agressivité aucune. Très fraîche avec une légère sensation lactique. L'attaque est souple, ronde, suave et capiteuse. En milieu de bouche les agrumes sont vifs avec du gingembre et de la réglisse. Le genièvre reste en retrait, laissant parler les botaniques. La texture est soyeuse agréable et en rondeur. Finale très longue avec une belle retro sur les fleurs, du citron et du genièvre en toute fin. Fraîcheur persistante qui appelle à une nouvelle gorgée.

Conseils de service

- Température : 16-18°C en gin pur. 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 :

- ♥ Langoustines juste rôties aux chips d'artichaut et jus de carcasse
- ♥ Gigot de sept heures au basilic et fenouil confit
- ♥ Fromage de chèvre de Valençay, miel de Lavande toast de pain de seigle
- ♥ Soufflé glacé aux agrumes, gin servi en granité

Accord cigares / gin

Avec un MONTE CRISTO Double Edmundo

En cocktail : French 75

- 3 cl de Gin Âme de Vigne + 1,5 cl de jus de citron jaune + 1.5 cl de sirop de sucre + Champagne pour compléter
- Dans un shaker avec de la glace, versez le gin, le citron et le sucre. Agitez. Filtrez dans une flûte à champagne.
- Complétez doucement avec le Champagne.
- Garniture : demi-raisins blanc sur pic