

Informations techniques

Catégorie	Gin distillé
ABV / Volume	40% vol / 700ml
Matière première	100% pommes de terre
Ingrédients	genièvre, coriandre, framboise fraîche, racine d'angélique, jasmin, fleur d'oranger et d'autres ingrédients tenus secrets
Distillation	Double distillation batch 96% vol. puis distillation Gin 75%
Réduction	Lente, sur 15 jours, à l'eau purifiée



Dégustation

Un gin contemporain, éclatant et printanier. Véritable promenade dans un jardin luxuriant, le Gin Eden marie la gourmandise du fruit frais à la délicatesse des fleurs blanches, porté par la rondeur exceptionnelle de notre alcool de pomme de terre.

Nez : Une explosion fruitée et captivante. L'attaque est dominée par la framboise fraîche, vibrante et acidulée, comme tout juste récoltée. Une fois le fruit exalté, le nez s'ouvre sur un bouquet floral d'une grande finesse porté par le jasmin, avant de laisser poindre la signature résineuse et élégante de la baie de genièvre.

Bouche : L'alcool de pomme de terre dévoile ici toute sa magie en offrant une texture soyeuse, presque veloutée, qui tapisse le palais. Grâce à une extraction aromatique d'une grande douceur, le goût pur et croquant de la framboise fraîche est parfaitement restitué, sans aucune lourdeur ni effet de fruit "cuit". En milieu de bouche, une belle tension botanique et les notes subtilement épicées de la coriandre (qui apporte de discrets accents zestés) viennent réveiller l'ensemble, tandis que la racine d'angélique apporte la charpente terrienne indispensable à un grand gin.

Finale : D'une longueur en bouche exceptionnelle. L'empreinte aromatique s'étire intensément et longuement sur la douceur de la fleur d'oranger, laissant un souvenir persistant, frais et profondément gourmand de baies rouges..

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.

En cocktail : Eden Smash

- 5 cl de Gin, 2 cl de jus de citron jaune, 1 cl de sirop de sucre, 4 framboises.
- Écrasez les framboises dans le shaker. Ajoutez le reste, des glaçons et shakez.
- Filtrez finement (pour retenir les grains) dans un verre Old Fashioned sur glace.