

# GIN DE CHARENTE

The Cognac Daniel BOUJU Cask rested Gin

50 cl – 40% vol

Notre gin artisanal, est distillé en Charente, au cœur du pays du Cognac, dans un alambic charentais traditionnel en cuivre.



Elaboré à partir de blé français et d'eau de source claire, nous y ajoutons une gamme de plantes de qualité supérieure du monde entier, notamment d'angélique, de cardamome, de la coriandre, cannelle, racine d'iris, du melon charentais et, bien sûr, baies de genièvre, pour créer un véritable esprit harmonieux.

Numéroté individuellement et produit en petites séries, ce gin est logé durant 3 à 4 mois dans des fûts ayant vieilli auparavant du cognac et issu de nos chais de vieillissement. Cela donne à nos gins un caractère très distinct et une finition incroyablement lisse. Nous vous encourageons à essayer une gorgée de gin avant de décider d'ajouter de la glace ou du tonique afin d'apprécier pleinement sa saveur et sa finesse.

## DÉGUSTATION

**Couleur :** Or paille

**Nez :** *Plein de fraîcheur, l'attaque est sur le genièvre, agrumes et la cardamome. Suivent des notes très florales et de citron vert.*

**Bouche :** *fraiche, riche et élégante. Des notes épicées de noix de muscade et de poivre apparaissent en fin de bouche. Magnifiquement harmonieux, doux, avec beaucoup de rondeur*

**Finale :** *Très belle longueur. Notes florales persistantes, épicée avec une note de boisé très discrète.*

*Ce Gin primé est un London Dry classique (International Spirits Challenge 2018, Médaille de bronze).*