



GIN BATCH #1



Distillation et élevage

Les botaniques sont assemblés à l'alcool neutre d'origine vinique dans notre alambic en cuivre Arnold Holstein de 400 litres. La macération dure environ 1 heure et la distillation est d'environ 4 heures. Le coeur de distillation titre environ 76° d'alcool. Nous abaissons ensuite ce volume avec de l'eau minérale pour arriver à un degré définitif de 43°.

Pensé comme un London dry gin classique, la genièvre y est, entre autres, accompagnée de bergamote et coriandre fraîche. L'ensemble est aérien, floral et ne craint pas la dilution.

Distillation and ageing

The botanicals are blended in neutral alcohol of vinous origin in our 400-liter Arnold Holstein copper still. Maceration lasts approximately 1 hour and distillation takes approximately 4 hours. The distillation core has an alcohol content of approximately 76°. We then lower this volume with mineral water to reach a final degree of 43°.

Designed like a classic London dry gin, the juniper is, among other things, accompanied by bergamot and fresh coriander. The whole is airy, floral and does not fear dilution.

Recipe for cocktail:

20 ml Gin Batch #1
20 ml green chartreuse
20 ml Luxardo
Maraschino Liqueur
20 ml lime juice