

# OSMOZ

## Gin Classic



Au nez, OSMOZ CLASSIC s'avère très traditionnel, la typicité de la note genièvre est très expressive, tout en délicatesse. Une pointe végétale apportée par la coriandre amène de la fraîcheur. Des notes aromatiques balsamiques et résineuses délicates évoquent le bourgeon de sapin.

Très complexe, ce gin évolue vers des notes fruitées d'agrumes, voire d'abricots frais légèrement orangés. La finale se termine par des notes d'humus frais de sous-bois ainsi que d'épices (girofle, safran, muscade).

En bouche, l'attaque reste subtile. La genièvre, bien présent, évolue vers la fraîcheur de la coriandre et du concombre. De structure assez légère, ce gin remplit le palais d'arômes fins de fruits, d'agrumes et d'épices.

La finale longue évolue vers le côté citronnée (limette) avec une pointe d'amertume assez fraîche.

ABV 43%

On the nose, OSMOZ CLASSIC is very traditional, the typicity of the juniper note is very expressive, all in delicacy. A vegetal touch brought by the coriander brings freshness. Delicate balsamic and resinous aromatic notes evoke the fir bud.

Very complex, this gin evolves towards fruity notes of citrus fruits, even fresh apricots slightly orange. The finish ends with notes of fresh humus of undergrowth as well as spices (cloves, saffron, nutmeg).

On the palate, the attack remains subtle. The juniper, very present, evolves towards the freshness of coriander and cucumber. Fairly light in structure, this gin fills the palate with fine aromas of fruit, citrus and spices.

The long finish evolves towards the lemon side (lime) with a rather fresh hint of bitterness.

ABV 43%

### Recipe for cocktail:

Gin Osmoz with tonic premium, slice of lemon.