



GIN DRY WACKES PRINTEMPS -2020 43 % vol • 70 cl



ORIGINE

Ce gin artisanal a été créé, élaboré et distillé en France, à Colmar (68) avec les produits du jardin, et réduit avec de l'eau de source, puisée dans la région. Les arômes du gin Wackes varient avec les saisons, sa fabrication étant intimement liée à la floraison et à la saisonnalité des herbes qui le composent.



APPARENCE

Belle transparence aux reflets irisés.



COMPOSITION

Distillé à froid pour préserver ses saveurs, ce gin artisanal contemporain est frais et fruité. Il se compose entre autres de romarin, de thym, de sarriette, et de poivre Malabar.



NEZ - PALAIS

Wackes printemps dévoile des notes herbacées et épicées. Au nez il suscite la curiosité avec des effluves qui font voyager dans le sud de la France. En bouche on perçoit la fraîcheur des plantes méditerranéennes dotées d'une texture soyeuse et d'une belle finesse. La finale évolue vers des notes poivrées, le tout en fait un gin expressif et puissant.



DEGUSTATION

Se déguste aussi bien pur qu'en cocktail avec du tonic et une garniture de baies de genièvre ou de branche de romarin.



L'ABUS D'ACCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION