

PINK PEPPER GIN

AUDEMUS SPIRITS

● GIN FRANÇAIS CRAFTED



Notes de dégustation

Nez envoûtant, avec l'intensité du genièvre, de la cardamome et la fraîcheur du poivre. Première bouche sur ces trois mêmes arômes. Puis douceur des notes vanillées, tonka et miel mille fleurs. Complexité à l'aération et amplitude maîtrisée. Finale très longue avec une grande noblesse épicée. Un gin sublime, rien de moins ! L'un des rares gins de dégustation suffisamment frais pour ne pas fatiguer le palais.

A déguster

Sec et légèrement rafraîchi. En long drink, avec léger rajout d'eau gazeuse ou d'une tonic water discrète et naturelle.

En bref

44° - 70 cl.

Base de blé français.

Distillation batch par batch dans le centre de Cognac. Réduction lente (2 à 3 mois). Légère filtration.

Sans étui. Disponibilité immédiate.