Gin Prairie

Gin bio / Etats Unis

Médaille d'or à la très renommée San Francisco World Spirits Competition.

Détails du produit

En l'espace de quelques années, **Prairie est devenue N°1 des Spiritueux Bio aux Etats-Unis**, et reconnu à travers tout le pays pour sa qualité.

PRAIRIE a été créée par trois familles de fermiers du Minnesota qui cultivent le maïs bio qui sert de matière première à leurs produits : les Sather (qui cultivent la même terre depuis quatre générations), les Boike (qui effectuent encore très régulièrement le désherbage de leurs terres à la main) et les Olson.

Avant toute plantation, chaque parcelle est laissée au préalable trois ans en jachère pour l'épurer de toute contamination. L'absence totale de produits chimiques et d'OGM permet à la faune de se développer et de régénérer un écosystème naturel, dans lequel foisonnent une multitude d'espèces.

Après la récolte, le maïs est transporté à la distillerie, elle aussi propriété des familles, pour être distillé entre 4 et 5 fois, jusqu'à obtention du résultat souhaité.

Les résidus de la distillerie sont ensuite convertis en carburant ou utilisés comme nourriture pour le bétail.

© lacave.facecile.com

Note de dégustation

Ce gin est distillé à partir de genièvre et d'un maïs ancien, le #2 yellow, cultivé de manière biologique depuis des années. A cela, il faut ajouter un mélange unique de botaniques, qui fait tout le caractère de ce gin.

- **Au nez**, les senteurs de sauge et de racine d'angélique l'emportent sur le genièvre.
- **En bouche**, les arômes subtils de coriandre et d'épices exotiques agrémentent les arômes floraux.
- **La finale** est durable, tout en étant très délicat.

Ce gin va s'exprimer pleinement dans les cocktails, comme l'incontournable Gin Tonic.