# Saint Amans et Saint Amans Rosé

### Gin / France

### Un Gin Tonique

Le sud de la France est un paradis pour les vignerons ; le climat permet la culture des meilleurs raisins du monde. C'est l'amour de ces raisins qui a formé la base de notre précieux gin.

Fièrement nommé en hommage au petit hameau dans lequel nous vivons, notre gin est un rêve de longue date de créer quelque chose qui représente la vie et le pittoresque de la région – et de le partager dans un verre.

# Une Harmonie Parfaite

Notre partenariat a réuni deux intérêts complémentaires ; Anne adore la culture de fruits, de fleurs et d'herbes et Jean-Louis est fasciné par le marc de raisin (un dérivé de la fabrication du vin). C'est cette harmonie de compétences qui a établi les bases parfaites pour créer notre gin. Bonne dégustation !

### <u>Le gin</u>

C'est l'amour de ces raisins qui a formé la base de notre précieux gin. Le marc de raisin constitue une base idéale mettant en valeur les 18 ingrédients de Saint Amans Gin en vous offrant un gin doux avec un excellent équilibre.

#### Ingrédients botaniques

Nous sélectionnons le meilleur de notre jardin et de la région pour aromatiser notre gin. Provenant de la même terre que le raisin qui constitue sa base, Saint Amans Gin inclue 18 aromates différents. On y retrouve entre autres le genièvre caractéristique du gin, ainsi qu'une spécialité du Sud-ouest français : le piment d'Espelette. Chaque ingrédient apporte sa touche individuelle qui caractérise la qualité exceptionnelle de Saint Amans Gin.

# Note de dégustation

#### Gin blanc

Elaboré avec soin, c'est un gin rond avec un parfait équilibre - souple, fruité, floral, avec une touche d'épice. Sans gluten, 100% naturel.

#### Gin rosé

Un gin souple, floral, aussi délicieux que notre Gin Original avec une touche supplémentaire de framboises fraiches. Sans gluten, 100% naturel.

