The Islands Gin

Montauban

Détails du produit

Goûtez la nature d'ici et d'ailleurs !

The Islands Spirits (Gin), c'est l'histoire de Benjamin jeune Chef cuisinier passionné par la nature et la distillation. Ses alcools distillés, il apprend à les découvrir et à les déguster en faisant le tour du monde… des îles, au gré de ses expériences professionnelles dans l'hôtellerie de luxe.

Quelques années plus tard et des milliers de kilomètres plus loin, c'est le retour au pays et l'envie folle de mettre en bouteille cette nature sauvage des îles lointaines et les milles saveurs qu'il a découvert.
Voilà donc ce qui se passe quand un chef passionné crée du Gin… il le fait comme il a toujours fait sa cuisine : avec audace, créativité et délicatesse en associant les produits de son terroir d'origine, aux épices glanées au gré de ses aventures exotiques.

Résultat : non pas une, mais 3 cuvées uniques ! Des recettes originales avec des botaniques rarement utilisées : bois tropicaux, thé grand cru du Sri Lanka, épices folles, mélange de fleurs Tropicales et bien d'autres … Une association subtile de parfums d'ici et d'ailleurs. Chaque cuvée a son histoire, son univers et invite à explorer de nouveaux territoires gustatifs.

Laissez-vous porter par la nature exotique!!!!

The Islands Gin Aged Barrel Spicy 'T'

Note de dégustation

- Sur des notes d'épices ce gin exceptionnel finit sa distillation avec une macération lente de thé grand cru 'Gold' des montagnes du sud du Srilanka et vient se reposer trois mois dans un baril de Cognac 30 ans d'âge « Grand Champagne ».
- Ce Gin d'un gout unique de mélange d'épices et de Thé grand cru ira très bien en gin tonic tout simplement sans aucun ajout de botanique, pour profiter pleinement de tous ses arômes puissants ou pour les amateurs de gouts : Un bon Old fashioned !!! what else !!!

Tonic neutre style schweppes ou avec un sucre qui fond dans le verre ou avec 1 ou 2 gouttes d'angostura

Marqueurs : Genièvre, Epices, Poivres, Thé subtile, Barrel
Botaniques : 15 Alcool : 43%

www.lacavefacecile.com