

GIN CITADELLE

PAYS :	FRANCE
TYPE :	LONDON GIN
FAMILLE :	FLORAL
PRIX MOYEN :	33 €
% ALCOOL :	44 %
ACCORDS :	TONIC FRUITÉ OU NEUTRE
DÉCO :	



ORIGINES:

Le gin citadelle est un gin français parfumé avec 19 aromates différents et distillé trois fois. La marque est apparue sur le marché en 1998; elle est produite à Cognac par Gabriel & Andreu. Le Citadelle est distribué par cognac Ferrand. Il a été nommé ainsi en référence à une distillerie du XVIIIème siècle de Dunkirk. Ce gin a reçu d'innombrables récompenses. Ces créateurs n'ont pas regardé à la dépense dans leur choix des aromates et ont, semble-t-il, parcouru le monde entier pour réunir ce véritable trésor d'épices.

GOÛT ET AROME:

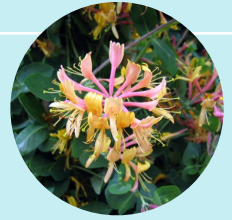
Le goût de ce gin est assez inhabituel comparé à d'autres, et ce en raison de son caractère aromatique composé notamment de fleurs fraîches, de jasmin, de cannelle et de chèvrefeuille. Ce gin est riche d'un spectre de saveurs particulièrement large, du fait de la présence de 19 aromates différents, rien de moins. Plus longtemps le gin reste en bouche, plus la palette des goûts change de caractère, et les ingrédients tels que l'anis et la cannelle prennent le dessus. Un gin raffiné au caractère affirmé.



Jasmin



Cannelle



Chevrefeuille



Genévrier



Maniguette



Anis

FABRICATION:

Les 19 plantes aromatiques qui le composent infusent 72 heures durant, trois journées cruciales durant lesquelles Citadelle prend corps et acquiert toutes ses notes aromatiques. Il est ensuite distillé pendant 12 heures dans de petits alambics de cuivre à feu nu.

INGREDIENTS:

Baie de genièvre de France

Coriandre du Maroc

Ecorce d'orange du Mexique

Cardamome d'Inde

Réglisse de Chine

Cubèbe de Java

Fenouil de Méditerranée

Racine d'Iris d'Italie

Cannelle du Sri Lanka

Violette de France

Amande d'Espagne

Cannelle d'Indochine

Angélique d'Allemagne

Maniguette d'Afrique de l'Ouest

Cumin de Hollande

Noix de muscade d'Inde

Citron d'Espagne

Étoile de badiane de France