

GIN MARE

PAYS :	ESPAGNE
TYPE :	« GIN MEDITERRAÉEN »
FAMILLE :	COMPLEXE
PRIX MOYEN :	45 €
% ALCOOL :	42,7 %
ACCORDS :	TONIC NEUTRE, FEVER MEDITERRANEAN
DÉCO :	BASILIC, MANGUE, MARJOLAINE, OLIVE



ORIGINES:

Ce gin Mare nous vient de la région de Barcelone sur la célèbre Costa Dorada. Il est élaboré dans une distillerie située dans une ancienne chapelle du 19ème siècle, ornée de magnifiques fresques au plafond.

GOÛT ET AROME:

Ce gin résulte de la macération individuelle dans un alcool de grain de quatre aromates, du thym, du basilic, du romarin et surtout de l'arbequina. Cette variété d'olive récoltée en Catalogne, dont il faut 7 kilos pour obtenir un litre d'huile, offre une réelle concentration aromatique. Avec une telle concentration, on comprend mieux pourquoi l'arbequina tient le rôle principal dans cet assemblage pour le moins méditerranéen.



Cardamome



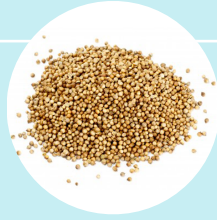
Olive



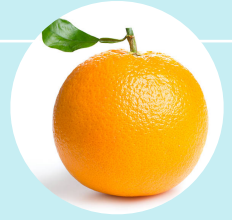
Romarin



Genévrier



Coriandre



Orange

FABRICATION:

Botaniques macérées entre 24 et 36 heures sauf les agrumes qui le sont plus d'un an dans des jarres d'argile

Elaboré dans un small batch de 200 litres - chaque botanique est distillée séparément suite du distillat d'olive donnant des résultats très variables

INGREDIENTS:

Genévrier

Coriandre

Cardamome

Agrumes

Orange douce de Séville

Orange amère de Valence

Arbequina d'olive

Basilic

Romarin

Thym