



Brockmans

Arômes de ronces, les bleuets et les oranges et cassia

40%



Le Brockmans Gin est constitué par une composition de différents végétaux. Ces végétaux aromatiques qui poussent naturellement sont trempés pendant plusieurs heures dans un alcool pur de céréales pour que leurs huiles et arômes se développent. Le Brockmans est distillé dans un alambic en cuivre traditionnel, vieux de 100 ans dans lequel se forme son caractère. Les notes incomparables de gin et les arômes de coriandre associés à des notes plus douces de myrtilles et de mûres lui confèrent une expérience gustative exceptionnelle ainsi qu'une intensité et une douceur uniques. Arômes de ronces, les bleuets et les oranges et cassia. Brockmans est comme aucun autre gin. Il se tient fièrement seul à partir des nombreux autres types de gin en raison de la recette unique des botaniques exquis et du

processus de distillation du patient. Pour fabriquer Brockmans, des produits originaux exquis proviennent de partout dans le monde. Il s'agit notamment d'ingrédients typiques tels que l'angélique de Saxe, la coriandre bulgare et les baies de genièvre de la Toscane. Les notes plus traditionnelles de gin sont combinées à une influence rafraîchissante des agrumes et des baies sauvages aromatiques. Cela crée un gin intensément lisse avec un goût magnifiquement conçu qui est sensuel et audacieusement différent.



Crisp Cucumber

Doux, fraîche et des herbes séchées..

37.5%



Ce gin aromatisé au concombre as été lance par Gordon's en 2013. La recette est basée sur l'original London Dry Gin et est naturellement aromatisé avec du concombre. NOTE DE DÉGUSTATION

Nez : doux avec de la fraîche vanille et végétal. De délicates notes de baie rouges et de fraîches tranches de concombre

Bouche : terreuse, noyau de genévrier huileux, avec des notes rafraichissantes de concombre frais et d'épices.

Finale : sèche, végétal, un peu courte.



Gordon Dry Ld

Doux, fraîche et des herbes séchées..

37.5%



La recette de Gordon n'est connue que de douze personnes dans le monde et a été gardée secrète pendant 250 ans. Triple-distillé, le gin contient des baies de genièvre, des graines de coriandre, de la racine d'angélique, de la réglisse, de la racine d'iris, de l'orange et du zeste de citron. Il faut dix jours de distillation après avoir reçu le blé pour créer un produit fini d'une bouteille de Gordon's Gin. La recette de Gordon se différenciait des autres à l'époque en ce qu'elle n'ajoutait pas de sucre, que d'autres distillateurs avaient utilisé pour déguiser les impuretés. Cela en a fait un gin "sec"

Acheter Gordon's London Dry gin au meilleur prix à Shanghai, Pékin ... Chine!

Gordon's London Dry gin est soigneusement distillé en utilisant une recette secrète. Le goût

distinctif rafraîchissant vient des meilleures baies de genévrier triées sur le volet et une sélection d'autres plantes. C'est le goût qui a fait de Gordon le gin London Dry le plus vendu au monde. Le meilleur genévrier, la coriandre et d'autres plantes donnent au gin de Gordon son goût et sa saveur particuliers.



Generous Gin

Gin aromatique avec une structure douce. Arômes floraux et d'agrumes

40%



Dans sa superbe bouteille en verre blanc opaque sérigraphiée aux allures d'un shaker, ce **Gin** français **Generous Gin** est résolument tourné vers la nouvelle génération de gins, des gins fruités, floraux et très frais.

Generous Gin est l'assemblage de 5 ingrédients, du poivre rouge, des agrumes principalement citron et mandarine, des baies de genièvre, du jasmin et des fleurs de sureau.

Le premier nez propose de belles notes florales, des notes d'agrumes, le parfum du sureau et du poivre rouge prennent ensuite le relais. le second nez après aération laisse poindre ce qui est moins usité, le jasmin ...

la bouche est tendre et grasse, le poivre et les baies de genièvres prennent la main et les agrumes s'imposent lors de la finale légère et longue.

Décidément **Generous Gin** est une belle réussite, à découvrir dans un verre piscine avec beaucoup de glace pillée, du citron et une feuille de basilic ! Cheers!

Gin aromatique avec une structure douce. Arômes floraux et d'agrumes. Gin & Tonic avec beaucoup de glace, des zestes de citron et des feuilles de basilique



Ojo de Agua

Sec, avec arômes d'agrumes, de genévrier et de coriandre

43%



Botanicals: genièvre, coriandre, citron séché et le zeste d'orange, Mate, racine d'angélique, de romarin, de lavande et de mûres sauvages

Après plus d'une décennie de succès avec la production de ses vins bio argentins, Dieter Meier s'est attaché à la création d'un gin original. Fabriqué par la distillerie Matter-Luginbühl, l'une des plus célèbres de Suisse, ce gin est affiné avec du marc et de l'eau-de-vie de mûre bio provenant tous deux du domaine de la Ojo de Agua Farm que Dieter Meier possède en Argentine. Le résultat est un gin harmonieux avec de beaux accents fruités.

Sec, avec arômes d'agrumes, de genévrier et de coriandre



London

Harmonieux, sec, volumineux

47%



**CITY OF
LONDON
DISTILLERY**



Le Blue Gin -. Une exclusivité de Londres Le n ° 1 Gin London Blue Gin original est produit dans la London Distillery Company depuis 2011. Le London Gin est l'un des deux gins qui sont produits directement à Londres. Avant que le gin connu boisson aujourd'hui a été administré dans les médecins du Moyen Age comme un remède à base de plantes. Dans moderne Le n ° Gin Londres 1 bleu original sont également coriandre marocaine, inclus les amandes et la cannelle de Ceylan grecque. Au total, deux herbes donnent le gin sa saveur. extrait de Gardenia est responsable de la couleur aigue-marine. The Gin Londres est selon la tradition maison acquise dans le vieux pot processus encore, un procédé de combustion douce. Impossible de ne pas remarquer ce gin ultra premium distillé à partir de 12 herbes différentes. Le London Gin No. 1

est uniquement produit avec des essences naturelles et c'est la bergamote qui lui offre sa belle robe bleue. Sec et rond e n bouche, un grand gin.



Turikum

Très épicé et fort

41.5%



DER GIN A

Edel im Geschmack, klar in d



C'est un événement très rare quand une histoire qui commence «une fois, dans un club sombre de Soho» ne se termine pas par quelques cocktails et une douleur au lendemain ... mais de temps à autre, quelque chose glisse à travers les fissures et la nuit donne naissance à quelque chose de très spécial, comme c'était le cas avec Turicum Gin No.3 ...

L'idée de Turicum s'est produite il y a trois ans, lorsque les messieurs suisses Merlin Kofler et Oliver Honegger ont fait un voyage à Londres pour visiter des distilleries et des ateliers de Gin. Après avoir grillé leur voyage dans l'un des clubs brumeux de la ville, ils ont décidé qu'il était temps qu'ils aient fait leur propre version de l'esprit de genièvre.

En collaboration avec les amis Philip Angst et Oscar Martin, le voyage Turicum Gin No.3 a commencé, allant de la création à la bouteille dans environ 18 mois, avec huit mois seulement pour passer la recette. Leur raison de plonger en tête dans l'industrie était assez simple: ils ont toujours toujours aimé le gin.

Le gin est fabriqué dans la propre distillerie du quatuor - le seul à Zurich. C'est un énorme point de fierté pour les fabricants - Turicum, après tout, est le nom latin de la ville.



Nordes

Zeste de citron et feuilles de laurier

40%



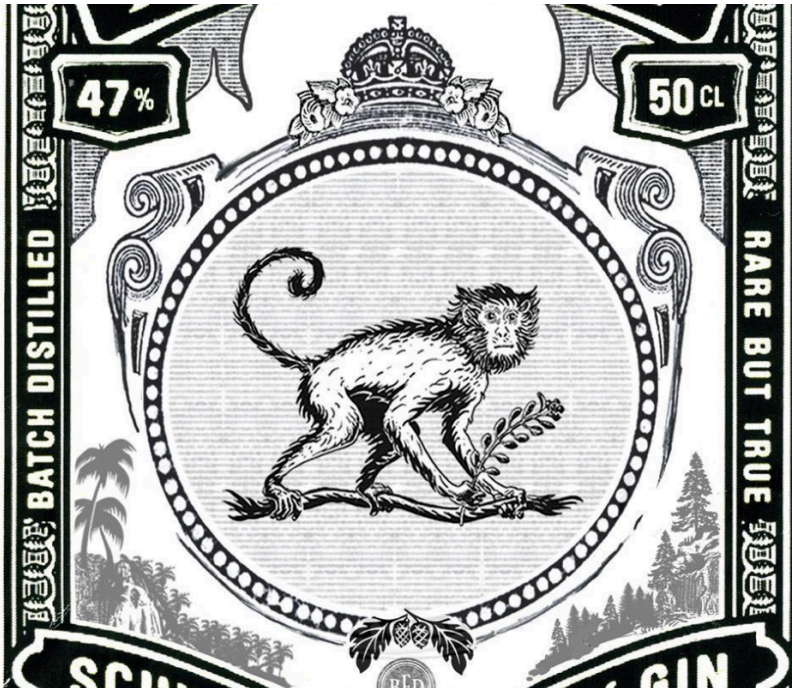
Nordes gin est un gin espagnol originaire de la Galice, région du Nord-Ouest de l'Espagne aux traditions celtes. Ce gin rafraichissant est inspiré du vent frais appelé Nordes. Son unique caractère rebelle de l'Atlantique se traduit dans son arôme de raisin Albariño et son goût épicé. Le Nordes est distillé trois fois traditionnellement pour l'être ensuite une quatrième et dernière fois avec du raisin Albariño, de la salicorne, de la citronnelle, des zestes de citron, des feuilles d'eucalyptus, de la sauge, de la menthe, des baies de genévrier, de la cardamome, de la quinine, de gingembre, de l'hibiscus, de la réglisse et du thé.



MONKEY 47

Genièvre, accents acidulés d'agrumes, douces notes florales relevées d'épices et sa subtile amertume fruitée

47%



Les origines de Monkey 47 remontent au milieu des années 50 durant lesquelles un Commandant britannique de la Royal Air Force, Montgomery Collins, en poste en Allemagne, décida de créer son propre gin qu'il appela « Max the Monkey – Schwarzwald Dry Gin ». Il faisait ainsi référence à Max, un singe qu'il avait adopté au zoo de Berlin, qui était à l'époque en pleine reconstruction, et au lieu de production de ce gin, La Forêt Noire. En 2008, Alexander Stein décida de recréer la recette de ce gin retrouvée dans les années 1960 et créa la distillerie Black Forest... Pour rendre hommage au Commandant Montgomery Collins, à son singe Max et en raison des 47 botaniques utilisés dans la recette, Alexander Stein le baptisa MONKEY 47.

Monkey 47 est un gin sec fabriqué dans la Forêt Noire à partir d'eau de source locale et conservé dans des fûts en faïence. Le nombre 47 fait référence aux 47 herbes botaniques utilisées pour faire ce gin (parmi elles des herbes locales aussi bien que des herbes exotiques). Et le résultat est là: Monkey 47 Gin peut être fier de son arôme distinctif et pur de genévrier, accentué par une note de citron frais, de légères senteurs florales, un soupçon d'épices poivrées et de fruits amers.



Hendrix's

Fruité, épicé avec des notes de concombre

41,4%



Ce gin très original est certes aromatisé à la rose et au concombre, mais également à partir de onze autres botaniques somme toute plus classiques : baies de genièvre, racine d'angélique, graines de coriandre, baies de cubèbe, rhizomes d'iris, fleurs de camomille, graines de carvi, fleurs de sureau, reine des prés, écorces d'orange et de citron. Ces botaniques sont distillées dans deux alambics distincts, le Bennett en cuivre, datant des années 1860 et le John Dore Carter-Head datant de 1948, dont Charles Gordon (descendant de la famille de William Grant), fit l'acquisition à une vente aux enchères en 1966 à Londres. L'eau utilisée provient du réservoir de Penwhapple, qui se trouve dans la montagne surplombant la distillerie. L'eau est si pure qu'elle n'est ni purifiée, ni traitée avant d'être versée dans les alambics. Seuls le sable

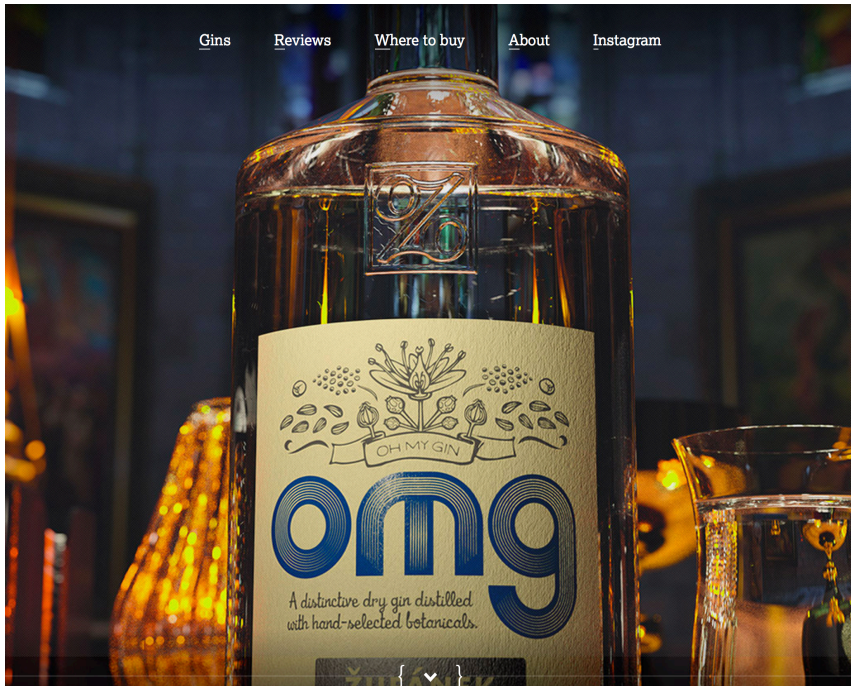
et diverses impuretés sont retirés au moyen d'un filtre. L'alambic Carter-Head est une invention des frères Carter-Head, anciens apprentis d'Aeneas Coffey, l'inventeur de l'alambic à colonne. Il s'agit d'un alambic chauffé à la vapeur d'eau et non par une flamme directe. Le liquide à distiller transite à travers une colonne équipée de plateaux en cuivre superposés comme des étages d'immeuble. Au



OMG

arôme de genièvre et des saveurs plaisantes de poivre et de citron

45%



Contrairement à ce que l'on pourrait penser, le sigle "OMG" ne signifie pas "Oh My God !" mais **"Oh My Gin"** et constitue un nom tout à fait approprié pour ce chef d'oeuvre de la distillerie Zufanek.

L'**OMG** est distillé dans le style London Dry Gin, sans sucre ajouté. Sa recette est composée de 16 plantes et épices macérées dans de l'alcool pendant plusieurs heures avant d'être habilement distillées. Les ingrédients du gin classique, le genévrier et la coriandre sont accompagnés de quelques plantes plus exotiques, telles que les graines de paradis, la lavande, et les feuilles de **Tilia cordata** (une variété de tilleul originaire d'Europe et considérée comme sacrée à l'époque païenne). Enfin, un zeste d'orange est ajouté, avant la distillation, pour donner au mélange une saveur subtile d'agrumes.

À terme, on obtient un distillat avec une teneur en alcool de 80 %, qui est ensuite, après ajout d'eau, ramené à un respectable 45 %. **Chaque cycle produit environ 1200 litres de Gin.**



VL92

Cannelle, du carvi et de la lavande, un arôme de seigle clair.

41.7%



VL92 Gin est né de la quête de deux entrepreneurs pour trouver leur gin ultime. Construit sur une base de vin de malt, VL92 Gin a ses racines dans la tradition des générations néerlandaises. Le vin de malt donne son audace; Sa complexité dérive du jeu entre les éléments botaniques qui finissent par l'excentrique, citrusy fin d'un ingrédient le plus surprenant: la feuille de coriandre. Le gin est nommé d'après un voilier néerlandais historique dont le fret contenait des épices exotiques trop audacieuses pour les recettes locales de généalogie - mais parfait pour un VL92 Gin. Degré :41.7%. macéré à partir d'ingrédients cueillies à la main comme les baies de genièvre, graines de coriandre, angélique, savoureux, iris et quelques autres ingrédients. Au nez à la cannelle, le cumin et la lavande. A cet effet, une saveur de seigle clair.

En bouche douce avec des notes de genièvre subtiles et d'agrumes. A une finale crémeuse avec un soupçon de notes de vanille et de céréales. VL92 Gin est né de la volonté de deux entrepreneurs à produire un gin de grande qualité.

Construit sur une base de vin de malt, VL92 Gin a ses racines dans la tradition du genièvre néerlandais. Le vin de malt lui donne tout son corps et sa rondeur, il est le support de son caractère aromatique.



VL92 GIN

ginstoeksel:

moutwijn	XX
korlanderblad	XY
23 APR. 2011	YY

41,7% alcohol per volume
1000ml.

H. van Toor Jz.
distilleerderij
VLAARDINGEN HOLLAND

BOMBAY SAPPHIRE

Sec, avec arômes d'agrumes, de genévrier et de coriandre

40%



Le gin Bombay Sapphire se distingue par le processus d'infusion par lequel il s'enrichit des arômes de 10 ingrédients spécifiques (végétaux). Ces plantes aromatiques sont suspendues dans l'alambic de manière à ce que les vapeurs d'alcool les effleurent en s'élevant et s'imprègnent de leurs parfums. La saveur du Bombay Sapphire est dominée par des notes d'agrumes, avec des nuances très présentes de genièvre et de coriandre. Longue tradition et savoir-faire, fabrication selon une recette de 1761. Procédé unique de distillation de vapeur d'infusion de 10 plantes différentes. Les plantes ne sont pas mélangées directement dans le distillat : c'est la vapeur qui recueille les arômes de ces plantes soigneusement sélectionnées et qui confère ainsi au gin toute sa finesse. La désignation « dry » signifie que le produit est non sucré, ce

qui est aujourd'hui habituel, car le « Plymouth Gin » sucré n'est plus apprécié et donc peu répandu.



BOMBAY DRY

Sec, avec arômes d'agrumes, de genévrier et de coriandre

37.5%



Le gin Bombay Sapphire se distingue par le processus d'infusion par lequel il s'enrichit des arômes de 10 ingrédients spécifiques (végétaux). Ces plantes aromatiques sont suspendues dans l'alambic de manière à ce que les vapeurs d'alcool les effleurent en s'élevant et s'imprègnent de leurs parfums. La saveur du Bombay Sapphire est dominée par des notes d'agrumes, avec des nuances très présentes de genièvre et de coriandre. Longue tradition et savoir-faire, fabrication selon une recette de 1761. Procédé unique de distillation de vapeur d'infusion de 10 plantes différentes. Les plantes ne sont pas mélangées directement dans le distillat : c'est la vapeur qui recueille les arômes de ces plantes soigneusement sélectionnées et qui confère ainsi au gin toute sa finesse. La désignation « dry » signifie que le produit est non sucré, ce

qui est aujourd'hui habituel, car le « Plymouth Gin » sucré n'est plus apprécié et donc peu répandu.



VOR Icelandic

C'est base d'orge est perceptible dès le départ. Très floral.

38%



DESCRIPTION

Eimverk Distillery

Islande

Contient 38% d'alcool

A déguster pur ou comme base dans le gin tonic ou dans les cocktails.

Le VOR ICELANDIC GIN est un gin premium aromatique et complexe originaire d'Islande.

CONSEILS DÉGUSTATION

Le VOR ICELANDIC GIN est produit exclusivement à base d'ingrédients islandais. L'orge est cultivée sur la côte sud de l'île, les plantes telles que le genévrier, la rhubarbe, les feuilles de bouleau, le thym, la mousse islandaise et le fucus sont cueillis à la main ou proviennent de producteurs locaux bio. Il en

résulte un gin aux arômes variés et complexes rappelant le printemps arctique, "Vor" en islandais.

La petite EIMVERK DISTILLERY a été fondée en 2009 et a commencé par la production de Whisky premium islandais. Aujourd'hui, on y produit également le VOR GIN, produit exclusivement à base d'ingrédients locaux.



CASTELGY

Sec

37.5%



Par la distillation avec des baies de genièvre mûries au soleil sélectionnés, on obtient cet arôme incomparable et typique. L'ajout d'une sélection d'herbes, de racines et de fruits, en particulier la coriandre, le gingembre et la pelure d'orange lors de cette distillation, lui confère la bouillonnance et la fraîcheur nécessaires. Ce gin très aromatique est particulièrement approprié comme base pour de nombreux cocktails et longdrinks.



COPPER HEAD

Coriandre, orange, cardamome, citron

40%



D'élégantes bouteilles cuivrées au contenu exclusif: Copperhead Gin de Belgique est un régal pour vos yeux et votre palais! Le gin est nommé d'après son créateur, l'alchimiste M. Copperhead. À la recherche de l'élixir de la vie, Sir Copperhead est venu avec la recette pour le gin homonyme.

Ingrédients pour Copperhead Gin sont la racine d'angélique, la cardamome, la peau d'orange, la coriandre et - bien sûr - les baies de genévrier. Ces cinq plantes botaniques traditionnelles constituent un gin vraiment harmonieux et bien équilibré. Au nez, le gin de Belgique présente un parfum intense d'agrumes, en bouche vos papilles seront chatouillées par l'arôme de la mandarine et des citrons. Pour le G & T parfait, il suffit de mélanger le gin avec l'eau fantastique

méditerranéenne Tonic Water by Fever Tree et ajouter une garniture de coriandre et de zeste d'orange.



BULLDOG

Graines de pavot turc, le fruit chinois d'oeil de dragon et les feuilles de lotus.

40%



A delicious English gin made with poppy, dragon eye, lotus leaves, citrus, almond, lavender and various other botanicals (12 in total). This is four times distilled in copper pot stills, and Bulldog had the highest rating ever received by a gin from Wine Enthusiast Magazine. It was also voted a Top 50 spirit!



MEYER'S

Mélique et coriandre.

37,5%



Boisson alcoolisée élaborée
essentiellement à base de baies de
genièvre, de mélisse et de
coriandre.

Idéal pour confectionner des
cocktails.



GUNPOWDER

Epices orientales, citron.

43%



Drumshanbo Gunpowder Irish Gin est le fruit remarquable des pérégrinations d'un esprit curieux – unique et remarquable comme l'insaisissable créature que PJ a occasionnellement entrevu dans les champs, le Drumshanbo Jackalope, animal légendaire à la fois lièvre et antilope.

Au cours des années, PJ Rigney a réalisé de nombreux voyages, de ses terres familiales vers des endroits inconnus. Ces voyages l'ont amené dans les terres sauvages et préservées de Drumshanbo, Co Leitrim en Irlande. Ce fut ici que son esprit curieux, rempli des traditions orientales de la distillation de fruits, d'herbes et de botaniques, se mit à fonctionner. Il créa The Shed Distillery, utilisant des alambics cuivrés médiévaux, et commença sa quête pour fusionner les botaniques orientales

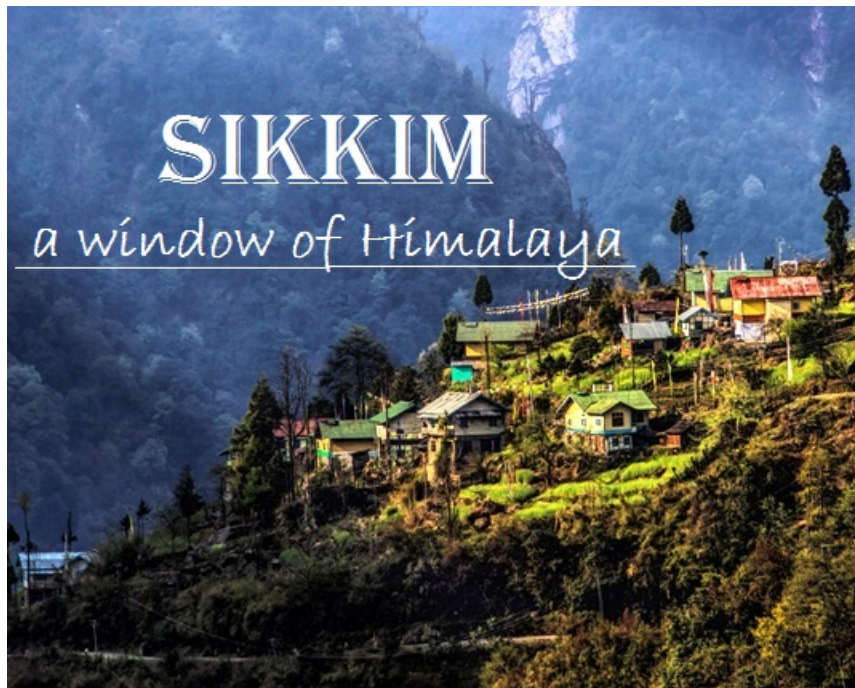
découvertes au cours de ses voyages et celles des terres irlandaises.



SIKKIM

arômes floraux, coriandre

40%



De Hollande fait avec des essences de genévrier et fleur bien mélangés avec un concentré de thé rouge. Accomplis dans le domaine de Sikkim du Tibet, il s'agit de la partie de l'Inde où sont cultivées des meilleurs thés du monde.

Grâce à notre vieux alambics en cuivre et la distillation parfaite découvert par notre maître, nous sommes en mesure d'offrir un équilibre parfait des spiritueux premium et des essences qui se traduit par une nouvelle expérience sensuelle. SIKKIM PRIVÉE London Dry Gin est un genévrier Holland parfumée au thé rouge, arômes floraux, coriandre et une touche de saveur herbacée et un sentiment de douceur velouté de notes de thé rouge sur le palais.



ROKU GIN

Fleur de cerisier

47%



En japonais, roku signifie «six». La prise de gin par Suntory s'appelle «six» après six botaniques typiquement japonaises.

Premièrement, il y a le thé vert de deux façons: le sencha et le gyokuro. Cerise, aussi deux façons: fleur et feuilles. Et puis le yuzu et le poivre japonais. Il y a huit autres botaniques traditionnels portant ainsi le total général jusqu'à quatorze.

Roku Gin a deux variantes sur le marché. Il y a une exclusivité de voyage sous le même nom avec la fleur de cerisier légèrement amped et leur vedette principale régulière Roku Gin. Celui-ci est le dernier. Roku Gin est distillé à partir d'une base neutre générale de grain.

Notes de dégustation

Roku Gin a une note de tête éthérée de fleur de cerisier. Des notes de thé vert citron et

poivre émergent brièvement alors qu'elle se calme rapidement. L'arôme délicat passe rapidement et se dissipe.

Lisse et huileux, l'esprit a un caractère riche car il enrobe la langue. Il y a un aperçu fugace de la fleur de cerisier et des notes traditionnelles de gin avant que le thé et les notes tanniques prennent le dessus. Des notes lourdes et feuillues de thé vert et de thé gris



CITADELLE

Vif et frais.

44%



La recette de Citadelle est imaginée à partir de recettes du XVIII^e siècle, lorsque la première genièvrerie française vit le jour en 1775 sous le règne de Louis XVI dans la Citadelle de Dunkerque. Le résultat : un gin artisanal élaboré à partir de blé entier, d'eau de source naturelle et infusé avec 19 botaniques différentes qui, lorsqu'elles sont mélangées, engendrent des saveurs complexes se traduisant par un bouquet subtil d'arômes de genièvre et d'agrumes. Même le design de la bouteille fait honneur aux traditions françaises. En effet, la bouteille Citadelle s'inspire des siphons d'eau de Seltz qui fit son apparition en 1775. A déguster en gin & tonic, en cocktails ou même sur glace, c'est LE gin français qui ravira tous les amateurs.

Que faire d'une distillerie à Cognac qui tourne au ralenti ? C'est la question que se posa Alexandre Gabriel, propriétaire et président de la Maison Ferrand il y a 20 ans. En effet, les alambics de la distillerie du Domaine du Logis d'Angeac, où est produit le cognac Pierre Ferrand, restaient inutilisés une partie de l'année en raison des règles strictes de l'AOC cognaçaise permettant la distillation uniquement de Novembre à Mars.



BOIGIN

Sardaigne.

40%



Boigin est un type de gin différent des types précédents. Du citron, de la mandarine et de l'écorce d'orange ont été ajoutés. Cela lui donne plus de corps et de fraîcheur. Les cônes sont collectés à la main et transportés dans des conteneurs spécifiques faits de cannes tissées pour éviter tout dommage. La distillation discontinue est effectuée dans des alambics en cuivre. L'infusion se réchauffe lentement et, pendant tout le processus de distillation, les conditions thermiques sont maintenues juste au-dessus de la température d'évaporation de l'alcool. La liqueur distillée obtenue est claire et transparente, avec un alcool élevé en volume (environ 80%), qui doit reposer pendant au moins un mois pour parvenir à une homogénéisation complète. Il est mis en bouteille après dilution pour porter l'alcool en

volume à 40%. Idéal et surprenant pour un Gin & Tonic italien.

Boigin est un type de gin différent des types précédents. Du citron, de la mandarine et de l'écorce d'orange ont été ajoutés. Cela lui donne plus de corps et de fraîcheur. Les cônes sont collectés à la main et transportés dans des conteneurs spécifiques faits de cannes tissées pour éviter tout dommage. La distillation discontinue est effectuée dans des



TANQUERAY

Coriandre, cannelle, agrumes et d'Angélique

43.1%



Créé par Charles Tanqueray en 1830, Tanqueray fut à l'origine distillé dans le Bloomsbury, l'un des plus beaux quartiers de Londres. Les versions originales de la marque - Tanqueray Ten et Tanqueray Rangpur - ont vu le jour peu de temps ensuite. Tanqueray Gin appartient à la famille de gin appelée London Dry et il est distillé deux fois. Équilibré et classique, son goût dépend de quatre plantes principales: le genièvre, la coriandre, la réglisse et l'angélique.



GOLD GIN

Mandarine et amandes

40%



Le gin Or 999,9 Finest Blend se fait remarquer non seulement par son nom ou son processus de fabrication unique, mais aussi par sa présentation dans une bouteille brillante dorée en forme de boule. Ce gin aurait été fabriqué pour la première fois au début du 20ème siècle. Des ouvriers d'un cimetière en Alsace auraient trouvé un récipient en or qu'ils ont ensuite vendu à un distillateur amateur anonyme. Ce dernier était à la recherche d'une recette hors norme et créa à l'aide de son récipient le gin Gold 999,9. Cela fait depuis maintenant environ un siècle que ce gin est fabriqué à partir de la recette originale. Après avoir été distillé trois fois, l'alcool de base est distillé une quatrième fois avec des mandarines, des amandes, du gingembre, des violettes, de la coriandre, de la racine d'angélique, du pavot et de la vanille, pour

créer un goût floral, légèrement épicé et légèrement fruité. La distillerie Paul Devoille utilise maintenant d'autres récipients pour le processus de production, mais une partie de la distillation est encore réalisée dans le pot en or d'origine.



St-LAURENT

chargé de sel, et algues

43%



Ce Gin offre aux plus fins palais des arômes complexes issus d'une improbable recette d'arômes provenant des quatre coins du globe et d'algues du Saint-Laurent. Distillé en petits lots à Rimouski dans notre alambic de 300 litres, le Gin St. Laurent est un authentique gin artisanal, 100% naturel et sans colorant artificiel. Après une infusion à la vapeur d'arômes exotiques dans un double « Gin Basket », notre gin est lentement macéré avec des algues laminaires récoltées à la main au Bas-Saint-Laurent. Une première approche sur la coriandre et les baies de genièvre laisse place à des notes boisées d'angélique, d'orange amère, de réglisse et une pointe de poivre. L'algue laminaire, aussi appelée boudrier de Neptune, donne au Gin St. Laurent sa couleur verdâtre caractéristique et une finale fraîche et subtilement iodée.



MERMAID GIN

Samphire rocheux, fleur de sureau

42%



Le gin sirène est un gin artisanal composé de 10 plantes qui sont méticuleusement recherchées pour la qualité et soigneusement mélangées pour créer un profil de saveur lisse, frais et complexe. Le zeste d'agrumes frais de citrons siciliens et Grains of Paradise sont agrémentés de houblon Boadicea cultivé dans les jardins botaniques locaux de Ventnor, de coriandre anglaise du Sussex, de racines d'iris, de racines d'angélique, de racines d'angélique et de genévriers.



TANQUERAY SEVILLA

Agrumes doux-amers

41,3%



Un gin pour les amateurs d'arômes d'agrumes doux-amers: le gin Tanquera Flor de Séville bénéficie d'une dose supplémentaire d'oranges de Séville et de fleurs d'oranger. Tanqueray Gin Flor de Sevilla - un incontournable de l'été

Tanqueray Flor de Sevilla est un gin qui aurait été conçu suite à un voyage de Charles Tanqueray en Espagne. Le fondateur aurait alors eu l'idée d'élaborer un gin à l'orange. Tanqueray Flor de Sevilla est donc un gin à la méditerranéenne, aromatisé à l'aide d'oranges de Séville douces-amères et bien mûres. Un gin qui sent bon l'été et que vous allez tout simplement adorer ! Tanqueray vous propose une boisson qui célèbre l'été. Tanqueray Flor de Sévilla tient sa base du classique London Dry Gin qui a fait la renommée de la marque. Il a été distillé 4 fois à partir de plantes

minutieusement sélectionnées et enrichi par des herbes aromatiques, ce qui vient parfaitement contrebalancer les arômes des oranges. Vous pourrez alors apprécier un gin à la fois piquant et fruité. En effet, il offrira une douceur extrêmement lisse au palais qui sera soulignée par des nuances de miel.

Pour savourer au mieux votre Tanqueray Flor de Sevilla au mieux, nous vous proposons de l'accompagner par un tonic de qualité et un zeste d'orange que vous



St-Laurent Citrus

Agrumes, citron

43%



Le St Laurent Gin Citrus est l'aboutissement d'une expérimentation insolite. Des agrumes provenant du Japon et du Vietnam ont été ajouté gin infusé aux algues de la Distillerie du St Laurent au Canada. Il a ensuite été distillé à froid dans un alambic vacuum expérimental. Il en résulte un gin vif et acidulé, où les bouquets de genièvre et d'agrumes s'entremêlent et cèdent à une finale finement mentholée.



135 East

Japanese spirit

42%



Le **135 East Hyogo Dry Gin** est distillé par lots à la fois avec des plantes essentiellement japonaises et celles traditionnelles du style London Dry. Le résultat est un équilibre parfait de complexité et d'harmonie, un esprit vraiment japonais, nommé d'après le méridien d'Akashi à 135 degrés de longitude est qui passe devant la distillerie dans la ville d'Akashi. Ce gin marque le centenaire du début de l'histoire de la famille Yonezawa dans la distillation d'un bel esprit artisanal japonais.



O2Vie Gin Genepi

Genepi
45%



Ce "Distilled Dry Gin" est produit artisanalement en Valais. Les 11 ingrédients qui le composent, dont le légendaire génépi des Alpes, offrent leur caractère dans un subtil équilibre.

Après distillation dans un alambic traditionnel, le gin est réduit à 45% vol. afin de valoriser tout son arôme.

Notre suggestion:

Ce gin élégant se déguste idéalement pur ou associé à un tonic léger et fait maison. Une branche de romarin soulignera à merveille ses notes vertes, mais les accords n'ont de limite que votre imagination.



Bombay Bramble

Mûres et de Framboises

37,5%



Fabriqué avec des mûres et des framboises fraîchement récoltées, capturant la vraie saveur et l'essence des mûres fraîches et des framboises quand elles sont les plus mûres, conférant leurs caractéristiques riches et vibrantes.

BOMBAY BRAMBLE est mieux apprécié simplement avec du tonique, versé sur de la glace et garni d'un filet de citron. Parfait pour la saison estivale, le BOMBAY BRAMBLE & Tonic est une option sophistiquée pour ceux qui apprécient une touche de fruit dans leur G&T.

Facile à mélanger et parfait pour l'expérimentation avec sa saveur riche, audacieuse et de baies. Le refus d'ajouter du sucre supplémentaire et des arômes artificiels augmente la polyvalence de Bombay Bramble et offre un goût beaucoup plus sophistiqué.



Archie Gin

Finis en fût de Chêne

43%



Gin australien.



Gibson Pink

Fraise et de pétales de roses

37,5%



GIBSON'S Gin a élargi sa gamme distillée authentique avec la sortie d'une nouvelle référence aromatisée haut de gamme. Comme la tendance pour toutes les boissons aromatisées devient de plus en plus populaire, GIBSON'S a créé une recette originale de Gin équilibrant délicieusement ses baies de genièvre classiques, coriandre, angélique et fines plantes avec des notes naturelles de fraise et des notes fraîches de pétales de rose. Il en résulte un Gin rose au goût et au parfum uniques.

« En élargissant son portefeuille avec cette nouvelle variante rose, GIBSON'S cherche à répondre à toutes les attentes des consommateurs avec une gamme complète. GIBSON'S Pink est l'équilibre parfait entre la force, la douceur et les notes aromatiques »,

déclare Constance Descamps, chef de marque internationale GIBSON'S.



Gordon Sc Lemon

Aromatisé avec des citrons de Siciles

37,5%



Gin et agrumes - c'est une combinaison qui a fait ses preuves. Pour commencer, presque tous les gins du monde sont aromatisés avec un type d'agrumes. D'autre part, le gin est idéal pour être mélangé à des arômes d'agrumes - qu'il s'agisse d'eau tonique aux agrumes, de Bitter Lemon ou de limonade. Il existe également de nombreux gins à forte teneur en agrumes, qui privilégient les arômes pétillants et juteux des fruits. Gordon's, l'une des marques de gin les plus prospères au monde, propose également un gin aux agrumes dans sa gamme. Celui-ci a attendu jusqu'en 2020, même si le London Dry Gin original a été distillé au XVIII^e siècle! La nouvelle variante s'appuie sur la recette éprouvée à base de genièvre, de coriandre, de racine d'angélique, de zestes d'orange et de citron. Les citrons siciliens apportent désormais ce petit quelque

chose en plus. Le gin, qui se sert de préférence avec de l'eau tonique, se présente de manière appropriée dans une teinte jaune clair.



Beefeater Orange

Orange Sanguine

37,5%



En 1876, notre fondateur James Burrough a sélectionné à la main des oranges du marché londonien de Covent Garden pour créer un gin orange. C'est cette recette qui a inspiré la création de notre piquant Beefeater Blood Orange 143 ans plus tard. Les saveurs fraîches d'agrumes de l'orange sanguine s'accordent parfaitement avec les notes classiques de genièvre et d'agrumes du Beefeater Gin. Le résultat est un gin londonien contemporain audacieux, finement équilibré, avec des notes acidulées d'orange sanguine. Beefeater Blood Orange se marie à merveille avec d'autres arômes et rehaussera le goût de vos boissons et cocktails.



Gintiane

Cacao et d'agrumes

41%



Gintiane est un clin d'oeil à notre région d'origine: le Pays de Neuchâtel. En effet, ce London Dry Gin est rehaussé d'une touche de racines de gentiane et de cacao, hommage aux montagnards qui perpétuent l'arrachage des racines de gentiane à la main et à Philippe Suchard qui, à Neuchâtel, fut l'un des pionniers du chocolat au milieu des années 1800.



AMAZONIAN GIN

Fève de tonka • sacha inchi

41%



L'Amazonian Premium Gin est un vrai exotique ! Il est produit par la première distillerie artisanale du Pérou. Pour sa production, mis à part les baies de genièvre importées, seuls des fruits et des plantes de la forêt amazonienne sont utilisés. Le respect de l'environnement et des agriculteurs est pris en compte dans la production des ingrédients. Chaque fruit étant sélectionné et cueilli à la main, seules 140 bouteilles de ce gin exotique sont produites par lot.

La base d'Amazonian Premium Gin est un alcool de canne à sucre extra neutre, qui est macéré avec des baies de genièvre de Macédoine et une sélection fraîche de fruits exotiques et de plantes pendant 24 heures. Les plantes médicinales restantes sont ajoutées par infusion de vapeur pendant le processus de distillation. Après une période de repos de 20

jours dans des cuves en acier, l'Amazonian Premium Gin est mis en bouteille dans l'élégante bouteille.



LVX GENEVA

Sec
42%



LVX Gin a été élaboré en 2018 à la Distillerie de Saconnex d'Arve, la plus ancienne de Genève, active depuis plus de 120 ans.

Fabriqué à base d'alcool de grain suisse et de neuf plantes soigneusement sélectionnées en Suisse et à travers le monde, LVX Gin s'affirme avec élégance et fermeté par ses notes florales et épicées.

La baie de genièvre et la racine d'angélique se révèlent dès sa mise en bouche, tandis que la fleur de sureau crée avec finesse une rondeur inattendue.

Enfin, sa finale longue et délicatement poivrée authentifie une distillation typée London Dry Gin.



Fox Tale

Genièvre
40%



Le Foftale Dry Gin combine des éléments botaniques d'une manière simple et équilibrée, dans une combinaison marquée par le goût du genévrier et le caractère d'agrumes de la cardamome et de l'orange.



YourSuprise

Genièvre, coriandre

40%



Le gin YourSuprise est un gin premium au genièvre, à l'angélique, à la coriandre, à la citronnelle, à la cardamome et à l'écorce d'orange.



DEADHEAD

Rhum 6 ans d'âge

40%



Certaines boissons reposent simplement sur leur propre conception d'emballage. Ce n'est pas le cas de Deadhead Rum: tout le monde admire bien sûr la «veste» en plastique de la bouteille, qui est tout simplement une tête rétrécie, mais le rhum aura aussi sa part d'attention. Pour une bonne raison: Il provient de Veracruz, au Mexique et est distillé à partir de mélasse et de jus de canne à sucre à travers la levure aéroportée locale. Ensuite, il est filtré à travers du charbon de bois et vieilli pendant au moins six ans dans d'anciens fûts de sherry. Le résultat est un rhum fin qui exhale la vanille par l'odeur et le goût combinés avec des notes de poivre noir et de chêne. Mélangez-le avec une boisson gazeuse de votre choix et vous ne le regretterez pas!



GLENROTHES

Un assemblage de 10 millésimes

40%



The Glenrothes fut longtemps apprécié des assembleurs comme l'un des rares whiskies de la Speyside bénéficiant de la mention "Top Class ». La distillerie entretient des liens privilégiés avec les blends Cutty Saark et The Famous Grouse, mais son profil de single malt gagna en notoriété à l'achat de la distillerie par The Edrington Group, qui propose une version millésimée de son single malt, plutôt que des expressions avec mention d'âge. La marque est reprise depuis 2010 par Berry Brothers & Rudd.

La nouvelle sortie de Vintage Reserve illustre au mieux la philosophie „Vintage Single Malt“ de Glenrothes. Elle contient dix différents whiskies des millésimes suivants: 1989, 1992, 1997, 1998, 2000, 2001, 2004, 2005, 2006, 2007.

Le millésime 1989, particulièrement doux, apporte les saveurs de chêne et fruits secs, le millésime 1998, qui représente environ 25% de la Vintage Reserve, apporte rondeur, notes vanillés douces et mûres et le millésime 2007, le plus jeune, apporte les arômes d'agrumes frais.

Le nez est doux, les agrumes, le miel et les fruits rouges typiques. La bouche est soyeuse et crémeuse. Les fruits rouges dominent sur un fond de noisette. Long final sur les agrumes, le miel et la vanille.

