



L'ESSENTIEL

C'est dans la grande tradition des Gins d'Angleterre que nous distillons *Mac Malden* en Bourgogne. De l'alchimie entre les baies de genièvre et le ziste de citron jaune émane toute l'émotion de cette liqueur. C'est une véritable démonstration de force et de fraîcheur, un Gin à la singularité remarquable.



MAC MALDEN

THE GIN



DÉGUSTER

GIN MAC MALDEN

Distillat de baies de genièvre de 3 origines
Extraits naturels de genièvre et de citron
Eau-de-vie de blé

Macération de baies de genièvre dans un mélange eau et alcool pendant plusieurs jours. Distillation dans un alambic en cuivre afin de sélectionner et de concentrer les meilleurs arômes. Les extraits naturels d'agrumes sont issus du même procédé.

| Degré 42 % | Volume 70 cl |

Bouteille en aluminium, recyclable à l'infini



Robe : une robe parfaitement limpide et lumineuse présentant un aspect gras à huileux.



Nez : un premier nez complexe dominé par d'intenses notes de genièvre, de poivre et une pointe de ziste de citron jaune qui lui confère amertume et fraîcheur.



Bouche : la bouche se montre particulièrement tendre, suave et grasse. Suit une véritable explosion aromatique du genièvre des Gins authentiques.



Finale : toute en force, équilibrée et d'une exceptionnelle longueur.