

G'VINE FLORAISON GIN 40° 70CL



70cl

Fabricant

G'Vine

Titre alcoométrique

40 %

Processus de fabrication

On utilise uniquement du vin et des raisins de la variété Ugni Blanc, distillation quadruple. La fabrication du gin commence par la macération des fleurs d'ugni blanc triées à la main, auxquelles s'ajoutent les botaniques racine de gingembre, réglisse, écorce de cassia, coriandre, baies de genièvre, poivre de Cubèbe, noix de muscade et citron vert. Ensuite, on mélange l'essence de fleur, le distillat des huit botaniques et le distillat neutre de raisin et on procède à la distillation finale.

actuel 47.90

(y compris la TVA)