

NOUAISON GIN

FRANCIA

INTENSA Y REDONDA

Nouaison Gin revela nuevos horizontes con un equilibrio único que combina la elegancia de las uvas con un perfil picante muy aromático.

Nouaison refleja el ADN de G´Vine, Traditionally Unconventional, jugando con el universo más chic y underground de la marca, profundamente enraizado en el mundo de la coctelería.

Creada por el maestro destilador Jean Sebastien Robicquet, Nouaison, representa la metamorfosis del ingrediente principal, la uva. Enmarcado en la suavidad de este ingrediente, rico e intenso, Nouaison Gin explora una amplia paleta de sabores que evoca nuevos aromas, como madera de sándalo, bergamota, ciruela pasa, pimienta de Java y vetiveria.

Nouaison Gin se realiza en Francia, combinando la uva con 14 botánicos cuidadosamente seleccionados. La destilación final es también algo único. Usando una maceta discontinua de 25HL inspirada en el estilo Charente tradicional, se combinan todos los componentes de manera armoniosa, obteniendo así una ginebra única.

El rico perfil aromático de Nouaison Gin destaca especialmente en cócteles clásicos como el Negroni o el Divinus, creado por David Rios en 2013).

Graduación alcohólica
Nouaison : 45°

Embalaje:
caja de cartón de
6 botellas

