

## NOUAISON

GIN  
— by G'VINE —

FRANÇA

### INTENSO E AUDACIOSO

O Nouaison Gin by G'Vine pretende abrir novos horizontes aos barmen, graças a um equilíbrio exclusivo que associa a elegância da uva a um perfil aromático picante, rico e complexo.

Representando os valores anticonformistas da G'Vine, o Nouaison Gin aposta nos códigos underground chique e encontra-se profundamente enraizado no **universo do bartending: é O gin que irá elevar o sabor de qualquer cocktail clássico.**

Pensado e criado por Jean Sébastien Robicquet, o Nouaison Gin é elaborado a partir de uvas, sendo perfeitamente complementado com um conjunto de 14 plantas. Entre elas, é possível encontrar aromas clássicos como as bagas de zimbro, o cardamomo, o gengibre, e certas plantas mais sofisticadas como a madeira de sândalo, a bergamota, a ameixa, a cubeba e o vetiver. O Nouaison Gin goza, portanto, de um perfil exclusivo que combina vários aromas: botânicos, picantes e amadeirados.

A particularidade deste gin reside igualmente na sua elaboração: o Nouaison Gin é destilado e produzido a partir de uvas francesas, a referência dos gins de qualidade superior premium da G'Vine. É confeccionado com ingredientes cuidadosamente selecionados, sendo, em seguida, destilado num alambique de 25 hl, do tipo Charentais, que mistura de forma harmoniosa todos os ingredientes para obter, em pequenos lotes, este gin único.

O perfil aromático exclusivo do Nouaison Gin é sobretudo interessante em cocktails clássicos, como o Negroni à francesa, ou ainda em criações originais, tais como o Divinus, inventado por David Rios (que arrecadou o título internacional de melhor barman em 2013).

Em abril de 2018, o Nouaison Gin foi reconhecido e premiado por especialistas da indústria, obtendo uma pontuação de 95 em 100 no Ultimate Spirits Challenge (USC), em Nova Iorque, e de 96 em 100 no International Review of Spirits (BTI), em Chicago. Qualificado como “excecional” e “melhor recomendação”, o Nouaison Gin tornou-se O MELHOR GIN FRANCÊS.



Graduação alcoólica  
Nouaison : 45°

Embalaje:  
caja de cartón de  
6 botellas