

# NOUAISON

## GIN

FRANCE

### INTENSE ET AUDACIEUX

Nouaison Gin by G'Vine ambitionne d'ouvrir de nouveaux horizons grâce un équilibre unique associant l'élégance du raisin à un profil aromatique épicé.

Nouaison gin by G'Vine porte les valeurs anticonformistes de G'Vine en jouant sur les codes underground chic, enraciné dans l'univers des meilleurs bars de la planète. Pensé et créé par Jean Sébastien Robicquet, la Nouaison est un événement important dans le cycle de la vigne. Elle représente le moment fugace où les fleurs vont se métamorphoser en baies de raisin.

Nouaison Gin by G'Vine est ainsi constitué d'une large palette aromatique avec en fil rouge la douceur de la fleur de vigne accentuée par un bouquet d'arômes dans lequel on peut identifier le bois de santal, la bergamote, la prune et le vétiver.

Nouaison by G'Vine est distillé et produit à partir de raisins français associés à 14 ingrédients sélectionnés avec soin. La distillation finale par petits lots est également unique : elle utilise un alambic d'inspiration charentaise de 25 hl qui va mêler harmonieusement l'ensemble des ingrédients afin d'obtenir ce gin unique.

Ce profil aromatique est particulièrement intéressant dans le cadre des cocktails classiques comme le Négroni à la française ou bien dans des créations originales telles que le Divinus imaginé par David Rios (meilleur bartender mondial en 2013).



Degré Alcool  
Nouaison : 45°

Colisage :  
Carton de 6