



GIN CITADELLE

Citadelle gin è oggi il solo gin al mondo fatto con 19 spezie diverse. Queste Spezie danno a Citadelle il suo sapore unico, complesso e ben equilibrato. La sua ricetta è un segreto di fabbricazione detenuto dal distillatore principale.

È utilizzando le competenze dei produttori dei grandi alcolici francesi, sviluppate attraverso i secoli, che si è accuratamente saputo ricreare il gusto così fine, così elegante dell'autentico Gin Citadelle. Innanzitutto, si raccoglie il migliore grano. È in seguito trattato con l'acqua di fonte di una grande purezza fino a che interviene la fermentazione. Dopo una distillazione tripla, l'alcool è di una grande morbidezza e perfettamente puro. Le spezie sono raccolte alla loro piena maturità nei paesi stessi in cui gli esploratori andavano cercarli tre secoli fa. Sono in seguito lungamente essiccate al sole. Accuratamente scelte e dosate, sono immerse nell'alcool neutro protette da una busta speciale. Quest'infusione è ancora distillata, cosa che permette di carpire distintamente ogni aroma. I sapori complessi possono così espandersi indipendentemente. Questo metodo conserva tutta la freschezza delle spezie e contribuisce alla ricchezza aromatica del Gin Citadelle.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Gin Citadelle offre un naso delicato, profumato di ginepro e di agrumi. È elegante, rotondo e morbido in bocca. Ha una buona tenuta e lascia esprimere la complessità sottile dei suoi aromi nel finale.

