

Ranska

CITADELLE JARDIN D'ÉTÉ SUMMER GARDEN GIN

Tarina

Citadelle Jardin d'Été - Summer Garden giniin on lisätty uuttamalla peräti 22 kasvin osaa. Pohjana käytetään Citadelle Original Giniä, ja sen 19 ainesosaa: katajanmarjaa, raastettua sitruunan kuorta, appelsiinin kuorta, kardemummaa, cubebpippuria, korianteria, muskottipähkinää, Sichuan-pippuria, kanelia, kanelipuuta, lakritsia, väinönputkea, orvokkia, manteleita, fenkolia, kuminaa, tähtianista, kurjenmiekkää ja kynteliä. Niiden lisäksi kesäistä makua korostamaan ollaan lisätty Charente-melonin hedelmälihaa, yuzun kuorta, kokonaisia sitruunoita sekä vielä lisää appelsiinin kuorta. Nämä lisäaineet kylmä suodatetaan, joka antaa hedelmille ”juuri poimitun” raikkaan maun.

Tuottaja

Maison Ferrand syntyi 1989 Alexandre Gabrielin ja ikiaikaisen konjakintuottajaperheen kohtaamisesta. Alexandre Gabrielin päätti tuoda Maison Ferrandiin uuden elämän ja tehdä Ferrand konjakista maailman paras. Hän halusi säilyttää ammoiset, käsityötaitoon perustuvat tuotantotavat, jotka olivat eri maailmasta kuin massatuotanto ja palauttaa kiinnostuksen konjakin hienoimpaan ilmentymään – Grande Champagneen, joka on konjakin paras ydinalue. Aitous ja luonteikkaus ovat Maison Ferrandin toiminnan ydinarvot ensi kädessä konjakin tuotannossa, toisaalta myös muissa jaloissa väkijuomissa kuten aivan erityisellä tavalla tuotetussa ginissä. Konjakin valmistus perustuu sen pohjana olevan viinin tuotannon sykliin ja siksi tislauksennut olivat toimettomina seitsemän kuukautta vuodessa. Viiden pitkän vuoden neuvotteluiden jälkeen alkuperää valvovat viranomaiset antoivat luvan käyttää konjakin tislaukselaitteistoja ginin tuotantoon. Syntyi Citadelle Gin, Ranskan gini ja tislauksennut saivat uuden elämän ja tarkoituksen konjakin tuotannon ohessa. Innovaattori ei pysähdy. Vuonna 1166 sistersiaaninunkit perustivat Île de Ré'n saarelle Chateliersin luostarin, josta tuli konjakin tislauksen keskus. Vuonna 1989 Alexandre Gabriel loi Claude Chatelier -konjakin, joka tislataan parhaiden konjakkialueiden huippulaatuisten tarhojen viineistä, käsityönä vanhaan tapaan.



Palkinto

**SAN FRANCISCO
WORLD SPIRITS
COMPETITION 2021 :
DOUBLE GOLD**

**INTERNATIONAL
SPIRITS CHALLENGE
2021 : GOLD**

VÄRI Vaalea

TUOKSU Katajainen ja sitruksinen tuoksu samalla raikasta ja voimakasta. Tuoksua täydentää orvokin tuoma kukkeus ja fenkolin lakritsainen mausteisuus

MAKU Sitruksinen ja kukkea raikkaus muuntuu maussa pehmeän hedelmäiseksi mandariinin ja melonin aromeiksi. Myös mausteisuus saa voimakkaampia pippurin, muskottipähkinän, väinönputken ja tähtianiksen vivahteita

KÄYTTÖVINKIT Kesäisen ginin inspiraationa Château Bonbonnet keittiöpuutarhan maut

VIINITYYPPI Ginit
VALMISTUTTAJA Maison Ferrand
ALKOHOLIPITOISUUS 41,5%
SOKERIPITOISUUS 0 g/l

PAKKAUSKOKO 6 pll
PULLONSULJENTA Kierrekorkki
PULLON KOKO 0,7 l
TUOTENUMERO 125032

