

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, cubeppippuria, 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 ikaikäisen 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 luonteisuus 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 pysähdä. 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.

**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

|                          |                |                       |              |
|--------------------------|----------------|-----------------------|--------------|
| <b>VIINITYYPPI</b>       | Ginit          | <b>PAKKAUSKOKO</b>    | 6 pll        |
| <b>VALMISTUTTAJA</b>     | Maison Ferrand | <b>PULLONSULJENTA</b> | Kierrekorkki |
| <b>ALKOHOLIPITOISUUS</b> | 41,5%          | <b>PULLON KOKO</b>    | 0,7 l        |
| <b>SOKERIPITOISUUS</b>   | 0 g/l          | <b>TUOTENUMERO</b>    | 125032       |

SAATAVILLA SEURAAVISTA TUKUISTA



WWW.NOEX.FI

tilaukset@noex.fi



Suomen Alkoholitukku



Valio Aimo



Kesko



Meira Nova



Wihuri



PM-Juomatukku



*Palkinto*

SAN FRANCISCO WORLD SPIRITS COMPETITION 2021 : DOUBLE GOLD

INTERNATIONAL SPIRITS CHALLENGE 2021 : GOLD

