

Ranska

## CITADELLE GIN ROUGE

”Maku 100% aidoista luonnon hedelmistä ja kasveista”

### Tarina

Citadelle Gin Rouge on valmistettu sataprosenttisesti tuoreista hedelmistä ja marjoista. Ei lisättyjä luontaisia- tai luontaisenkaltaisia aromeja, ei lisättyjä säilöntäaineita, eikä lisättyjä väriaineita. Tuotteen nimi Rouge, eli suomeksi punainen, kertoo alkuperäiseen Citadelle giniin lisättyistä punaisista marjoista: karpalo, karhunvatukka, vadelma ja mustaherukka. Oman lisäsävynsä ”punaiseen makuiseen giniin” tuon raikas raparperi.

### 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 toimeettomina 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.



**VÄRI** Väritön

**TUOKSU** Punaisten marjojen sävyttämä tuoksu, josta voi havaita Citadellen gineille tyypillisen leivonnaisista tutun mausteisuuden.

**MAKU** Vivahteikas ja raikas kokonaisuus, jossa punaisia marjoja sävyttää kirpeä raparperi luoden täydellisen tasapainon makupalettiin.

**VIINITYYPPI** Ginit  
**VALMISTUTTAJA** Maison Ferrand  
**ALKOHOLIPITOISUUS** 41,7%

**PAKKAUSKOKO** 6 pll  
**PULLONSULJENTA** Kierrekorkki  
**PULLON KOKO** 0,7 l  
**TUOTENUMERO** 125053

