



Gin Distillé Garam Masala

Né de l'inspiration des mélanges d'épices de la cuisine indienne, ce gin associe la force aromatique des épices à la fraîcheur florale d'une finale toute en légèreté.

Une création audacieuse aux saveurs intenses.

Profil aromatique

Avec son profil sec et intense, ce gin s'inspire des saveurs emblématiques de la cuisine indienne. L'attaque vive est délicatement relevée, tandis que la bouche dévoile une alliance élégante de cardamome, genièvre, cumin et muscade. La finale révèle une touche florale délicate.

Conseils de dégustation

À savourer, seul ou en cocktail :

- Accompagné d'un Tonic de qualité pour un Gin & Tonic
- Dans un cocktail pour des notes d'épices indiennes

Ingrédients

- Baie de genièvre
- Cumin, coriandre, cannelle, poivre noir, fenugrec et autres épices sélectionnées
- Alcool à base de blé français

