

PRÉLUDE

PROJET 001

SÉRIE
EXPLORA-
TOIRE



UN GIN GASPÉSIEEN FRAIS, VIF ET SUBTILEMENT ANISÉ

Avec ses notes de pamplemousse, de conifères et une touche subtile de fenouil qui se prolongent vers une finale florale, Prélude présente une fraîcheur et des notes d'agrumes surprenantes compte tenu de ses aromates entièrement gaspésiens.

7 DES 14 AROMATES DE RÉCIF, NOTRE GIN PHARE

Grâce à ses aromates cueillis localement et produits par les artisans de la région, Prélude met en valeur les saveurs du terroir gaspésien.

Comme un parfum que l'on peut boire, il est composé d'un accord de gin classique (baie de genévrier, graine de coriandre, racine d'angélique) et d'un accord fraîcheur d'agrumes (chaton d'aulne crispé, ombelle de carvi en graine, feuille de mélisse) auxquels on ajoute le bouton de rose sauvage comme liant aromatique.

Son profil aromatique a émergé durant nos explorations pour la création de notre gin phare, Récif, en utilisant 7 de ses 14 aromates.

Ainsi, Prélude contient chaque arôme en plus grande proportion, ce qui accentue leur puissance et donne plus de vivacité et d'intensité. Le résultat est un gin d'une grande qualité à la signature aromatique distinctive et intense.

UNE ÉLABORATION ARTISANALE DANS UN ALAMBIC D'EXCEPTION

Prélude est distillé dans un alambic charentais de marque Chavignac entièrement fait de cuivre et chauffé sur flamme nue, ce qui lui apporte d'autant plus de richesse et de complexité.

Ses aromates méconnus et uniques, distillés selon la méthode London Dry gin, en font un gin bien contemporain. Certains des aromates sont mis en macération avant la distillation pour maximiser l'extraction de saveurs tandis que d'autres sont intégrés au panier vapeur pour une extraction en douceur.

PARFAIT EN COCKTAIL

Classique : Gin tonic, Gin Paloma, Tom Collins, Negroni, Martini, Gimlet, Gin fizz, Spritz, Clover Club

Pour vos créations : conifère, épices boréales, agrumes, fruits tropicaux, petits fruits, bière houblonnée, jalapenos



43.7% alc./vol. – 750ml

Code SAQ 14592140

Caisse de 12



DISTILLERIEDESMARIGOTS.COM

