



Distillerie BERCLOUX – France – Charente Maritime

GIN Bio



RACINAIRE, PUISSANT, TONIQUE

De la simplicité pour un résultat magnifique

En 2014, Philippe Laclie fait évoluer son activité de brasseur en faisant l'acquisition d'un alambic. Après une série d'essais concluants, il démarre une production régulière de liqueurs et spiritueux, la plupart certifiés bio. Une suite logique pour ce fils de distillateur... de cognac !

La Distillerie Bercloux élabore ses eaux-de-vie en utilisant une méthode de distillation moderne grâce à son alambic Stupfler®. Ce système exclusif permet d'obtenir en une seule distillation de très élégantes eaux-de-vie. Riches, fines, étonnamment souples et douces, les eaux-de-vie auront conservé l'intégralité de la diversité aromatique des matières premières dont elles sont issues.

Un soin particulier est également apporté à la partie élevage des whiskies avec une sélection minutieuse des fûts utilisés (bois, origine, chauffe).

La Distillerie Bercloux produit du gin, des liqueurs de plantes et de fruits et des whiskies.



Matières Premières :	Alcool de blé. 5 botaniques certifiées Agriculture Biologique : Genièvre, coriandre, racines d'angélique, racines de calamus, maniguette.
Alambic :	Stupfler® 800l
Fabrication :	Macération des plantes aromatiques pendant 48 heures. Distillation puis réduction lente à l'eau distillée. Mise en bouteille sans filtration, ni aucun ajout.
TAV :	45%
Dégustation :	Robe voluptueuse et limpide. La coriandre procure un nez frais et épicé surmonté par des arômes herbacés grâce aux racines d'angélique et de calamus. Les baies de genévriers apportent une longueur en bouche, tout en restant délicates et suaves.
Moment :	Sec ou sur glace, en cocktail, à l'apéritif ou en digestif.
Bouteille :	70cl
Conditionnement :	carton de 6
Étui :	non

