



GIN BANDAREL DRY

« BANDAREL = Plante sauvage »

ROND, PUISSANT, RACÉ

Un gin à travailler en cocktails

Benoît Garcia a créé la distillerie Bows en 2016 et il a sorti ses premiers distillats en 2017. Grâce à un alambic unique, imaginé et dessiné par ses soins, il produit de la vodka, des gins, des rhums et des eaux de vie de malt – futurs whiskies. Ses bouteilles, en forme de bombe de peinture, sont inspirées de son passé de grapheur urbain.

B.O.W.S, Brave Occitan Wild Spirit : « L'esprit sauvage du courageux Occitan ».

C'est avec cet esprit que Benoît élabore ses eaux-de-vie qui allient l'énergie, l'originalité et la finesse !

Il œuvre avec passion, créativité, rigueur technique et volonté d'ancrer sa production localement, dans le respect du consommateur et de l'environnement. Une grande attention est portée à chaque étape, chaque produit, de la sélection des matières premières à la conception des étiquettes dessinées par ses soins. La fabrication se veut la plus la plus naturelle possible : la réduction est lente et progressive pour une meilleure intégration et de la rondeur, il n'y a pas de filtration et la mise en bouteille se fait par gravité.



Matières Premières :	Blé français. 14 botaniques cultivées en Agriculture Biologique ou cueillies, parmi lesquelles : baies de genièvre, coriandre, calamus, cardamome, menthe, thym, romarin, houblon, poivre.
Alambic :	Lagorsse 900l.
Fabrication :	Macération des plantes aromatiques, entre 48 et 72 heures, par sessions (degré d'alcool – types de plantes). Distillation. Réduction lente avec de l'eau de source de la Montagne Noire (environ 1 mois). Mise en bouteille sans filtration ni aucun ajout.
TAV :	43%
Dégustation :	Robe éclatante. Nez frais et expressif de genièvre, associé à des parfums de garrigue. La bouche est énergique et ronde à la fois. Après les baies de genièvre, des notes de camphre, de menthol, de végétal et de poivre apparaissent.
Moment :	Pur ou en cocktail.
Date :	2018
Bouteille :	70cl
Conditionnement :	carton de 6
Étui :	oui