

GIN TRADITIONNEL

FRACHEUR, EQUILIBRE, LONGUEUR

Délicieux en gin tonic

Située au cœur de l'Alsace, la Distillerie Miclo a été créée par Gilbert Miclo en 1962. A l'origine, Gilbert Miclo était grossiste en boisson, métier hérité de son père. A l'époque, il était un négociant d'eaux-de-vie réputé mais insatisfait de la qualité proposée par ses producteurs de fruits qui réalisaient eux-mêmes leur distillation. C'est ainsi qu'il décide de faire sa propre distillation et crée la distillerie en 1962. Michel Miclo, son fils, prendra la suite de l'affaire familiale en 1995.

Miclo, c'est 60 ans de passion autour des fruits, mais aussi du whisky depuis 2011 et maintenant des gins, avec la sortie d'une gamme de 2 gins fin 2019.



Matières Premières : baies de genièvre, racines d'iris, d'angélique et de calamus, baies de coriandre, grain du paradis (maniguette), cardamome, amandes amères, zestes de citron et d'orange

Alambic : Alambic traditionnel à repasse en cuivre

Fabrication : Après une sélection méticuleuse des baies de genièvre, l'ingrédient principal du gin, et des autres botaniques, l'ensemble est mis à macérer dans un alcool neutre pour en extraire tous les composés aromatiques. Cette macération est mise à distiller dans nos alambics en cuivre chauffé au bain marie, de manière lente et progressive, pour préserver tous les arômes des matières premières. Les alcools récoltés durant la chauffe sont séparés en 3 parties, où seul le cœur est recueilli, la tête et la queue allant en repasse. Ce gin poursuit ensuite un long processus de vieillissement dans nos caves.

TAV : 40%

Dégustation : Robe cristalline, incolore et limpide.
Nez élégant et intense aux arômes d'agrumes et de poivre.
Bouche fraîche et racée, équilibrée, alliant finesse et longueur au palais.

Consommation : Pur sur glace ou associé à un tonic

Bouteille : 70 cl

Conditionnement : Caisse de 6

Étui : oui