



DISTILLERIE MICLO

GIN TRADITIONNEL.

70cl, 40%, caisse de 6 bouteilles.

**La tradition distillée avec savoir faire et caractère.
Authentique, Frais et Aromatique.**



Matière Première :

baies de genièvre, racines d'iris, d'angélique et de calamus, baies de coriandre, grain du paradis, cardamome, amandes amères, zestes de citron et d'orange



Fabrication : Après une sélection rigoureuse des baies de genièvre et des botaniques, celles-ci sont longuement macérées dans un alcool neutre afin d'en extraire toute leur richesse aromatique. La distillation, lente et progressive en alambic de cuivre au bain-marie, permet de préserver les arômes. Seul le cœur de chauffe est conservé, avant un long vieillissement dans nos caves.



Conseil de dégustation



Moment : Pur sur glace ou en cocktail.



Nez: Intense et élégant avec des notes d'agrumes et de poivre.



Bouche : Fraiche et racée tout en finesse.



Finale: Grande longueur riche et fraîche.

Et pour en savoir un peu plus sur Miclo....

Située au cœur de l'Alsace, la Distillerie Miclo a été fondée en 1962 par Gilbert Miclo, distillateur ambulant, qui souhaitait créer sa propre entreprise. En 1995, son fils Michel reprend l'affaire familiale. Maintenant c'est Bertan Lutt-Miclo qui perpétue un savoir-faire transmis depuis 3 générations. Cela fait plus de 60 ans que la maison Miclo valorise les richesses du terroir alsacien tout en préservant la tradition et la qualité qui font sa réputation.

www.free-spirits.fr

Contacts : 01 42 72 25 38 – info@free-spirits.fr