

LONEWOLF CLOUDY LEMON GIN

Le mariage du gin et des citrons

Complètement givré

La distillerie Lone Wolf a été inaugurée en 2016 et elle opère aujourd'hui sous le nom de Brewdog Distilling. C'est l'une des deux seules distilleries écossaises à être équipée des deux systèmes de distillation : continu en colonne à distiller et par cuvée dans des alambics à repasse.

La colonne de distillation monte jusqu'à 19m de haut et comporte 60 plateaux. Cela permet de distiller l'alcool neutre, obligatoire en Europe pour faire du gin et de la vodka. Brewdog Distilling est donc l'une des rares distilleries européennes qui produit son propre alcool neutre pour ses propres spiritueux. Les alambics à repasse sont deux Holstein de 11 000l (surmontés d'un chapiteau avec trois bulbes à reflux) et 400l, les premiers et les seuls de la sorte à avoir été installés en Écosse à ce jour.

Brewdog Distilling Co., obsédée par la qualité, maîtrise l'ensemble de la conception de ses produits, du grain jusqu'au verre. Steven Kersley, le maître distillateur et assembleur de la maison, fait preuve d'une grande créativité pour développer une gamme de spiritueux à forte identité gustative. Visuelle aussi.

Ce Cloudy Lemon gin doit son inspiration au limoncello italien mais il est aussi une réponse à tous ces gins artificiellement aromatisés. Chez Brewdog Distilling, on ne rigole pas et ce ne sont pas moins de 500kg de citrons fraîchement récoltés dont les zestes sont infusés pendant 7 jours dans la version classique du gin Lonewolf. Brewdog Distilling a choisi cette bouteille en verre dépoli car Lonewolf Cloudy Lemon est naturellement trouble grâce à la présence d'huile essentielle et sa couleur peut varier d'une cuvée à une autre



Matières premières : Aiguilles de pin sylvestre, genévrier de Toscane, zeste de pamplemousse rose mexicain, zeste de citron sicilien, poivre rose, racine d'iris, racine d'angélique, macis, cardamome verte, citronnelle, combava, amandes, graine de coriandre et lavande.

Citrons italiens.

Alambics : Holstein 11 000l + colonne 19m à 60 plateaux, Holstein 400l.

Fabrication : Lonewolf gin infusé pendant 7 jours avec 500kg (par cuvée) de citrons italiens.

TAV : 40 % vol.

Dégustation : Nez très citronné mais avec des notes marquées de genièvre. Bouche très équilibrée, entre douceur et acidité, sur le zeste de citron qui apporte une structure tannique. Finale gourmande et très florale.

Moment : apéritif ou digestif. Gin tonic ou sur glace.

Bouteille : 70 cl.

Conditionnement : Carton de 6.

Étui : Non.

