



GINOUT

FIN, CISELÉ, COMPLEXE

« GINOUT, le spiritueux qui vieillit G(in) & Out »

C'est en 2020 que Barney Wilkzac, propriétaire et maître-distillateur de la distillerie anglaise culte Capreolus, matérialise le rêve de Catia Mesquita, une jeune designer culinaire portugaise. Pour elle, il assemble et unifie tous les ingrédients et tous les arômes qui ont bercé son enfance parmi lesquels, nombreux comme l'huile d'olive, le liège, la feuille de figuier, la fleur de sel d'Algarve, certains n'ont jamais été utilisés pour créer un spiritueux.

Mieux encore, après distillation, GinOut est enfuté dans de vieux fûts des meilleurs portos, avec des écorces grillées de chêne liège, afin d'apporter une saveur unique. Le sous-bois chaud d'une forêt écrasée de chaleur se mélange au boisé vineux des fûts de porto.

Gin Out se dévoile ainsi tel un gin complexe, qui évoque un entre-deux, entre terre et mer, à l'image du Portugal, pays d'émotions et de contrastes.



Matières Premières : Baie de genévrier, fleur de pivoine, huile d'olive, feuille de figuier et fleur de sel d'Algarve.
Liège toasté.

Alambic : Alambic à repasse tchèque Kodovel Janca de 180l à bain-Marie.

Fabrication : Gin obtenu par macération et distillation à vapeur avant assemblage. Vieillessement en fûts de Porto avec ajout de bouchons toastés en liège.
Mise en bouteille à la main, sans filtration à froid.

TAV : 46%

Dégustation : Couleur cuivrée avec une robe limpide et cristalline.
Un nez puissant, portant sur les notes toastées du liège, de la vanille, de fruits rouges confits.
La bouche, capiteuse, se développe sur des notes florales et gourmandes de noix de coco. Les feuilles de figuier la rendent entêtante et la fleur de sel amène de la minéralité. En finale, le vieillissement en fût de Porto lui apporte rondeur et complexité.

Moment : Dans un verre tulipe, pour une dégustation optimale.

En cocktail : Dans un verre haut plein de glaçons, ajouter 3,5cl de GinOut, 1,5cl de Kina Karo et compléter avec du tonic. Décorer avec un zeste de citron jaune.

Date : 2021

Bouteille : 50cl

Conditionnement : carton de 6

Étui : non

