



## BACALAN GIN

Sec, épicé, précis

### Un gin haute couture

Fondée en 2018, Bordeaux Distilling Company est une distillerie artisanale située à Bordeaux, dans le quartier de Bacalan, pas très loin de la Cité du Vin. Elle est équipée d'une brasserie complète et d'un alambic Carl de 750l, construit sur mesure. Ce qui lui permet de produire des spiritueux d'une grande diversité : gin, whisky, rhum, liqueur ou bitters. Bordeaux Distilling Company maîtrise donc l'ensemble de son processus de production. Tout est réalisé très artisanalement et en petit lots (400 à 500 bouteilles en moyenne), de la mise en œuvre des céréales à la mise en bouteille, en passant par la macération, la fermentation, la distillation et le vieillissement sous bois.

Bordeaux Distilling Company produit des gins saisonniers en toute petite cuvée. Bacalan est un gin de type London Dry, dont tous les ingrédients sont distillés ensemble, par la combinaison de deux techniques : macération dans la bouilloire pendant la distillation et extraction douce à la vapeur dans un panier suspendu.

Ni les têtes, ni les queues ne sont gardées et redistillées au cours de la distillation suivante. Bacalan gin est aussi distillé en une seule passe avec le juste volume d'alcool neutre et la quantité exacte d'ingrédients nécessaires à son parfait équilibre. Il est simplement réduit lentement au degré de dégustation sur plusieurs semaines avant son embouteillage.



**Matières Premières :** Baies de genièvre ayant macérées pendant 24h avant la distillation, écorces de bergamotes fraîches, graines de coriandre, réglisse, ...

**Fabrication :** Distillation de tous les ingrédients ensemble puis réduction lente pendant 6 à 8 semaines. Embouteillage sans filtration à froid.

**Alambic :** Carl 750l

**TAV :** 43,3%

**Dégustation :** Arômes secs et épicés

**Moment :** En tonic ou pur.

**Date :** 2023

**Bouteille :** 70cl

**Conditionnement :** carton de 6

**Étui :** non