

LONEWOLF MEXICAN LIME & CACTUS GIN

Une oasis d'arômes et de senteurs

Sauvage, exotique et rafraichissant

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 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 trois Holstein de 11 000l, 3 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 maison, fait preuve d'une grande créativité pour développer une gamme de spiritueux, à la forte identité gustative. Visuelle aussi.

Bienvenue à la frontière du gin et de la vie sauvage. Ce Mexican Lime & Cactus gin est produit à partir la version classique du gin Lonewolf, redistillé avec du jus de cactus et des citrons verts Mexicains qui lui confèrent de subtils arômes de pastèque et de fraises soulignés par la fraîcheur acidulé du citron vert. Une expérience unique de dégustation.



Matières Premières : Aiguilles de pin sylvestre, genévrier de Toscane, zeste de pamplemousse, zeste de citron, poivre rose, racine d'iris, racine d'angélique, macis, cardamome, citronnelle, combava, amandes, graine de coriandre et lavande.
Feuille de combava, fleur de cactus variété belle de nuit.

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

Fabrication : Lonewolf gin est infusé avec des citrons verts mexicains et du jus de cactus distillé.

TAV : 38 % vol.

Dégustation : Nez d'un incroyable exotisme sur la pastèque et les fraises fraîches. Le genévrier arrive en seconde vague.
Bouche juteuse à souhait, parfaitement équilibrée entre la douceur fruitée, l'amertume des agrumes et le mordant des épices (genévrier).
Finale sur les épices douces, le genévrier et les agrumes.

Moment : Apéritif. Pur ou en cocktail.

Bouteille : 70 cl.

Conditionnement : Carton de 6.

Étui : Non.