



BM SIGNATURE

LE GIN

70cl, 40%, Carton de 6 bouteilles

**Une vraie signature, jusque dans le verre
Rond et Frais.**



Matière Première :

Blé français, baies de genièvre, absinthe gentiane et autres plantes aromatiques.



Fabrication :

Le distillat de blé français est macéré puis distillé par panier botaniques avec les différents ingrédients avant d'être réduit à son degré d'embouteillage.



Conseil de dégustation



Moment : Pur ou en cocktail.



Nez: Notes de genièvre, herbacé et de blé.



Bouche : Équilibrée avec des notes d'absinthe, de gentiane et d'agrumes.



Finale: Équilibrée, fraîche et agréable.

Et pour en savoir un peu plus sur BM Signature....

L'histoire de BM Signature commence bien avant son changement de nom. Dès 2003, Bruno Mangin fait distiller ses brassins à façon dans les distilleries voisines, avant de passer à la distillation continue en 2012. Le whisky Rouget de Lisle devient BM Signature en 2016. Il se distingue par ses vieillissements en fûts de spiritueux et de vins français du Jura : macvin, vin jaune ou vin de paille.

www.free-spirits.fr

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