



## GIN DE CHARENTE

*Il gin che matura nelle botti del Cognac Daniel Bouju*



Un lotto limitato di gin prodotto artigianalmente in Charente (dipartimento francese della regione Nuova Aquitania) e distillato in tradizionali alambicchi di rame per poi maturare nelle botti del Cognac Daniel Bouju.

Il metodo di distillazione usato per il Gin di Charente è simile a quello che le aziende produttrici di cognac hanno usato per secoli: un alambicco di Charente in rame e una fiamma viva. Questo particolare processo è ciò che dà al gin un carattere distintivo e un finale incredibilmente morbido.

È un distillato di cereali francesi e acqua demineralizzata a cui si aggiunge una serie di “botanicals” di eccellenza provenienti da diverse zone del mondo: ginepro, coriandolo, radice di angelica, corteccia di cassia, radice di liquirizia, semi di cardamomo, melone di Charente, buccia di arancia e scorza di limone.

Questo lotto limitato, vincitore di un **premio London Dry Gin\***, matura per 4 mesi e mezzo nelle botti vecchie usate da Daniel Bouju per affinare il cognac. Una volta che le botti di rovere hanno trasferito le giuste note di vaniglia e caramello il gin viene imbottigliato.

Il risultato è un prodotto ricco ed elegante al naso e morbido, ampio e caldo al palato con una leggera nota dolce sul finale.

Si consiglia di accompagnare con una scorza di arancia.

**Titolo alcolometrico 40° vol.**



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E