

OSMOZ CITRUS GIN

Ottenuto da uve come i primissimi distillati con bacche di ginepro, questo gin garantisce la continuità dell'acquavite sviluppata dalla famiglia.

Macerazione delle bacche di ginepro e coriandolo con distillato d'uva per 36 ore

Distillazione della macerazione (gin all'80% vol).

Riduzione lenta al 48% vol

Aggiunta di aromi distillati naturali di frutta e piante + agrumi

Riduzione al 43% vol

Filtrazione a 5 - 7°C (non refrigerata)

Imbottigliamento in azienda

Un gin al 46% vol perfetto per i cocktail!



Il bouquet di Osmoz Citrus presenta note fresche di ginepro completate da agrumi (arancia e limone). Aromi sottili di liquirizia e frutta (mela e albicocca). Si apre su note erbacee più fresche di cetriolo e coriandolo, oltre alle note agrumate ben rappresentate. La nota finale è fresca e speziata, terminando con una sottile nota di chiodi di garofano e zafferano.

In bocca, l'attacco è molto floreale e molto ricco di note di ginepro oltre che morbido e grasso. Le note aromatiche evolvono verso aromi di frutta secca (mandorle)...

I profumi aromatici evolvono verso l'arancia rossa amara. Il finale è molto piacevole, molto fresco e soprattutto molto lungo.

Enologo per la sesta generazione, Laurent Vallet ha deciso di intraprendere una nuova avventura creando una gamma di "Distilled Gin" a base di uva. Con la moglie Elodie hanno selezionato 12 aromi (Ginepro, Coriandolo, Arancia, Arancia amara, Limone, Zafferano, Tiglio, Mela, Liquirizia, Albicocca, Mandorle, Chiodi di garofano) di cui gli ultimi 6 comuni alle loro diverse acquaviti.

L'obiettivo: offrire 2 gin in perfetta armonia con i loro cognac ma anche con il loro carattere: Osmoz Classic per Laurent e Osmoz Citrus per Elodie.

"Due personalità... due gin... due interpretazioni)

