

OSMOZ CLASSIC GIN



Il gusto del ginepro è predominante pur essendo supportato da una piacevole dolcezza aromatica, che unisce freschezza e complessità.

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

Riduzione al 43% vol

Filtrazione a 5 - 7°C (non refrigerata)

Imbottigliamento in azienda

Questo gin a 43% vol può essere gustato con ghiaccio, diluito o su cocktail.

Al naso Osmoz Classic è tradizionale; la nota del ginepro è molto espressiva e piena di delicatezza. Un accenno erbaceo fornito dal coriandolo apporta freschezza. Note aromatiche balsamiche e resinose.

Molto complesso, Osmoz Classic si sviluppa su note fruttate di agrumi, anche di albicocca fresca con un leggero sapore di arancia. Il finale si conclude con note di humus fresco, bosco e spezie (chiodi di garofano, zafferano e noce moscata) ...

In bocca l'attacco rimane sottile. Il ben rappresentato ginepro evolve verso la freschezza del coriandolo e del cetriolo.

Questo gin ha una struttura leggera e riempie il palato con fini aromi di frutta, agrumi e spezie. Il finale è lungo e tende verso un gusto di limone (lime) con un tocco di amarezza e freschezza.

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)