

ALCOOL DE GENIÈVRE, GENEVER FOR LONG DRINK

GENIÈVRE DE HOULLE - DISTILLERIE PERSYN



Spiritueux & Co Alcool de Genièvre Genièvre de France

Le Genever for Long Drink se différencie de nos autres genièvres par son mode de fabrication : il est le seul à passer quatre fois en alambic (quadruple distillation) et à ne pas subir de maturation en fût de chêne, ce qui le rend plus fin encore et très doux. De plus, les baies de genévrier qui le parfument proviennent de milieux préservés par le Conservatoire d'Espèces Naturels des Hauts-de-France. Et comme son nom l'indique, il n'est pas nécessairement destiné à être consommé pur comme les genièvres classiques, mais en association pour l'élaboration de cocktails.

Accords mets et vins

A la manière de son célèbre descendant, le Gin, ce genièvre est également la base idéale pour la réalisation de nombreux cocktails long drink : tonic, fizz, et tout ce que votre imagination vous autorise. Les possibilités sont multiples.

Détails

Région : Hauts de France

Types : Alcool de Genièvre

Packaging : carton de 6

Domaine : Genièvre de Houille - Distillerie Persyn

Contenance : 0,70 L

Degrès : 42 %

Dégustation

Robe : Sa transparence évoque la pureté.

Nez : Très fin, très doux, il est beaucoup plus marqué par la baie de genièvre que par les céréales.

Bouche : Fin, léger, très végétal et rafraîchissant. La baie de genièvre est prépondérante, avec des notes d'épices et d'agrumes, même en fin de bouche, agrémentées de subtils arômes de céréales qui font toute sa particularité.

Température de service : Servi pur, à température de cave, ou avec un sorbet.

Caractéristiques

HISTOIRE DU DOMAINE

Depuis 1812, la distillerie de Houle, dans le Pas-de-Calais, produit du genièvre, spiritueux typique du Nord de la France, alcool de grain parfumé aux baies de genévriers, éventuellement vieilli en fûts de chêne. Selon que l'un ou l'autre de ces aspects est mis en avant, la palette gustative du genièvre, tout comme ses modes de consommation, est assez large ; ce dont profite notre distillerie, qui si elle est restée artisanale et traditionnelle, se veut néanmoins innovante. La réputation qualitative du genièvre de Houle ne date pas d'hier puisque nos prédécesseurs avaient déjà obtenu des récompenses diverses dès la fin du XIXème siècle avec notamment deux médailles d'or aux expositions universelles de Paris en 1889 et en 1900. Beaucoup plus récemment, deux de nos genièvres ont été primés en février 2018 aux World Gin Awards à Londres : une médaille d'or pour notre finition Monbazillac et le titre de « meilleur genièvre du monde » pour notre brut de fût. Cette année 2021, c'est notre Genever For Long Drink qui est élu "Meilleur Genièvre du Monde" aux World Gin Award.

