

GIN AVEM BOTAURUS

MAISON MOUNICQ



Spiritueux & Co Gin Gin

Ce gin Français est réalisé à partir de plantes cultivées en aquaponie en Gironde (Mérignac). Nommé en hommage à l'oiseau aquatique, Butor étoilé, en latin Botaurus, il reprend la recette originelle d'Hippolais à laquelle s'ajoute des distillats de capucines, persil et boutons de rose. Il est désormais disponible en édition limitée avec 1116 bouteilles numérotées.

Histoire

Conçu en collaboration avec Stéphane Allender, créateur de la Distillerie Tame Spirits, à Verdélais (33), ce quatrième opus vient enrichir naturellement la collection des Gins Avem. Il a été élaboré en appliquant une méthode ancestrale utilisée généralement pour la confection de Cognacs ou de Whisky : l'art de l'assemblage. Nous avons harmonieusement combiné plusieurs eaux-de-vie pour rechercher l'osmose parfaite entre elles. Une première à base de baies de genévrier, une seconde avec nos aromates, une troisième créée uniquement avec des cépages issus de la région bordelaise (Merlot, Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon et Sémillon) où ont été intégrés les distillats de nos végétaux (persil, boutons de rose et capucines).

Profil aromatique

Le Gin Avem Botaurus est un gin « botanique » dans lequel on retrouve les fines notes de citrons confits d'Hippolais, mais qui se singularise par ses touches herbacées et florales ainsi qu'une belle longueur épicée en fin de bouche.

C'est un gin subtil, aussi bien servi pur, sur glace ou agrémentée d'un indian tonic. Il peut, également, être garni de boutons de rose déshydratés renfonçant ses saveurs champêtres ou de feuilles de persil frais rappelant ses racines.

Accords mets et vins

C'est un gin subtil, aussi bien servi pur, sur glace ou agrémentée d'un indian tonic. Il peut, également, être garni de boutons de rose déshydratés renfonçant ses saveurs champêtres ou de feuilles de persil frais rappelant ses racines.

Détails

Types : Gin

Packaging : carton de 6

Nom du Vigneron : Cédrik Nadé

Cépages : Sémillon, Merlot , Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Domaine : Maison Mounicq

Contenance : 0,50 L

Degrès : 42,1 %

Caractéristiques

Cépage : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et Sémillon

Dégustation

Nez : Frais & végétal

Bouche : Élégante, notes herbacées et citronnées avec une délicate touche florale se terminant par une subtile longueur poivrée

Finale : Epicé

HISTOIRE DU DOMAINE

La Maison Mounicq, fondée en 2018 au sud de Bordeaux, cette jeune entreprise familiale porte le nom de la grand-mère des fondateurs, Cedrik et Axel Nadé. Une femme forte, exigeante, et de confiance, des valeurs incarnées par cette maison familiale. Les frères se sont donnés pour mission de sélectionner et confectionner des eaux-de-vie remarquables, rares et exclusives, mais surtout d'une qualité sans pareil et ainsi, mettre en lumière des femmes et des hommes qui œuvrent avec passion pour offrir le fruit de leurs savoir-faire d'exception et la richesse de leur terroir, tout en s'inspirant de leur région natale qui leur est chère. La Maison Mounicq est née en se posant question suivante un jour de vendange : " Si les raisins Bordelais permettent de réaliser des vins se classant parmi les meilleurs du monde, alors pourquoi ne feraient-ils pas également de prestigieux spiritueux ? " La passion, le terroir Bordelais et sa vigne font clairement partie de l'ADN de notre Maison Mounicq. Nos spiritueux sont conçus à partir de cépages Bordelais ou vieillissent dans des fûts ayant contenus de magnifiques vins locaux.

