



Marconi 46 Gin

Spécialité par lot

Région : Vénétie

Assemblage : Baies de Genièvre, raisins de Muscat, pins Cembro, pins Ponderosa, menthe, coriande, cardamome.

Distillation : La distillation se fait dans un alambic en cuivre composé de petites chaudières à cycles de vapeur discontinus. L'affinement se fait dans des cuves en acier inoxydable pendant 6 mois.

Dégustation : Au nez, on retrouve un parfum intense de Genévrier, entouré d'une belle fraîcheur offerte par le pin Ponderosa, le pin Cembro et la menthe. En bouche, les raisins de Muscat donnent un aspect soyeux. La cardamome et la coriande offrent des notes élégantes et agréables en bouche.

Taux d'alcool : 46%

Service : Servir dans un verre droit, simplement sur glace ou dans les cocktails classiques qui ont rendus le gin aussi célèbre.

Code SAQ : 12824091

Prix : 50,50\$

Prix licencié : 43,92\$

UVC : 6

