



Distillerie ERGASTER

Nous avons élaboré nos produits dans l'optique de rendre hommage à la baie de genièvre et lui donner une place centrale dans notre gin Ascendance. Chaque été, nous ramassons ces baies sauvages à la main, sur les hauts plateaux de Lozère, les causses. Avec la volonté d'en faire le fil rouge de nos produits, nous avons décidé d'allier la baie de genièvre directement dans l'alambic avec des aromates lui permettant de garder toute sa saveur de fruit sauvage.

Ainsi notre Gin Ascendance est un LONDON DRY GIN biologique



Certifié FR-BIO-09

LONDON DRY GIN ASCENDANCE Recette 2025

Ressenti au nez :

- Un premier nez très foral et frais entre genièvre, verveine et gentiane
- Au bord du verre, le nez est fruité et doux.

En bouche :

- Une attaque ronde de genièvre avec son mélange de fruit et de fleur blanche, suivi d'une discussion progressive entre la verveine et les houblons aromatiques.
- La finale est une alternance de saveur de gentiane douce et suave de houblon et de verveine qui reviennent en rétro olfaction à intervalles variables.

Technique :

- Dans l'alambic, distillation avec l'ensemble des ingrédients baies de genièvre sauvage, houblons, verveine et racine de gentiane.

Recettes de Cocktail :

Gin tonic basilic

¼ Gin Ascendance
¾ Tonic hysope concombre (très frais)
1 Pulpe de Physalis
1 feuille de basilic fessée
des glaçons

Voyage aromatique doux

1 cL Gin Ascendance
0,5 cL Pipi du dragon ORIGINAL
4 cL Jus de Pomme
4 cl Eau gazeuse
Glaçons

