



## Distillerie ERGASTER

Avec Herboriste nous vous invitons à un voyage gustatif dans les saveurs chaudes et chatoyantes des bords de la mer méditerranéenne.

Nous cueillons, chaque été, nos baies de genièvre biologiques en France.

Dans l'alambic la majeure partie des aromates côtoient les baies de genièvres pour une fusion et une expression des plus fines. Puis nous ajustons notre recette à l'aide de macérats dans du distillat de baie de genièvre pur.



Herboriste est un GIN d'assemblage distillé, Biologique Certifié FR-BIO-09

### GIN HERBORISTE

Ressenti au nez :

- Un premier nez très épicé et floral sur le cumin et la baie de genièvre.
- Au bord du verre, le nez est plus rond, la coriandre s'impose avec une légère pointe d'agrumes et de furtives notes de poivre.

En bouche :

- Une attaque chaude et puissante de cumin arrondie par la douce coriandre en mélange avec la baie de genièvre, suivi d'une pointe poivrée délicate.
- Une saveur de citron légère se développe en fond de palais
- La finale est une alternance entre épice et gentiane douce, qui tour à tour reviennent en bouche avec de brèves notes de citronnelle.

Technique :

- Dans l'alambic, distillation des baies de genièvre sauvages avec la majeure partie des aromates.
- Macérats partiel.
- Cumin
- Coriandre
- Citronnelle
- Gentiane
- Houblon

Recette de Cocktail :
$\frac{1}{3}$ Gin Herboriste $\frac{2}{3}$ Ginger Beer (frais) Hysope 1 zeste de Pomelo 3 glaçons
Cocktail avec Pipi du dragon
2 cl Gin Herboriste 1 cl Pipi du dragon GREEN 4 cl Jus de Pomme 4 cl Eau gazeuse Glaçons

