



## Distillerie ERGASTER

Avec Madagascar, nous vous invitons à un voyage gustatif dans les saveurs chaudes et chatoyantes de cette île géante de l'océan indien.

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 qui lui confère aussi sa belle couleur ambrée

Madagascar est un GIN d'assemblage distillé, Biologique



Certifié FR-BIO-09

## GIN MADAGASCAR

Ressenti au nez :

- Un premier nez floral et épicé sur la cannelle et la baie de genièvre.
- Au bord du verre, le nez est plus rond, la cannelle s'impose avec une légère pointe d'agrumes, des notes de poivres s'épanouissent ensuite, dans le verre apparaît la noix muscade et des notes de vétiver.

En bouche :

- Une attaque chaude de cannelle arrondie par la douceur de la baie de genièvre, le poivre arrive ensuite avec l'aromatique de la noix muscade.
- La finale est une alternance entre poivres, noix muscade et cannelle qui tour à tour reviennent en rétro-olfaction pour se terminer sur un poivre d'une extrême douceur

Technique :

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

- Cannelle
- Poivres
- Noix muscade

Recettes de Cocktail :

2 cL Gin Madagascar  
1 cL Pipi du dragon PINK  
4 cL Jus de Pomme  
4 cL Eau gazeuse  
Glaçons

$\frac{1}{3}$  Gin Madagascar

$\frac{2}{3}$  Eau Tonique Hysope

Zeste d'orange  
Zeste de citron vert  
Glaçons

