



Médaille de Bronze
2023 Concours
international des
vins et spiritueux
IWSC, Londres

ORUZA

GIN

Ce dry gin Bio est distillé artisanalement en alambic Stupfler® à colonne qui lui confère une grande finesse aromatique. Il marie alcool de blé, riz de Camargue, genièvre, poivre de Timut, coriandre, bergamote, verveine et fleur d'oranger. Cette recette conjugue épices d'ici et d'ailleurs, agrumes et rondeur du riz. S'apprécie en cocktail ou bien nature par l'amateur éclairé.

COULEUR :

Incolore translucide

NEZ : Puissant et équilibré, le genièvre laisse parler les notes d'agrumes et florales

PALAIS : Attaque franche sur le genièvre et la bergamote, le poivre de Timut exprime ses notes de pamplemousse. Bouche ample où se développent les agrumes et la fleur d'oranger

FINALE :

Très belle longueur où s'exprime la finale épicée

STYLE :

Dry Gin Distillé Organique

CONTENANCE : 70 cl

TITRE ALCOOMETRIQUE :
42% vol

ORIGINE :

Distillée et embouteillée en France

ACCORDS GASTRONOMIQUES :

En trou normand sur un sorbet pamplemousse, mandarine ou verveine. Nature et chambré, il accompagne à merveille un saumon mariné ou des viandes blanches épicées

COCKTAIL : En Gin Tonic. Versez 5cl de gin Oruza dans un verre High Ball rempli de glaçons pleins, allongez avec 12cl de tonic*, décorez avec un zeste de pamplemousse ou de bergamote*. (*privilégiez des ingrédients bio).

