



Ce gin **gastronomique**, fruit de la distillation de **27 botaniques**, a le pouvoir de transporter dans un univers à la fois **mystique** et **exaltant**, où la magie des saveurs se mêle à l'émerveillement des sens.

Le Dry Gin Gàri, clin d'œil affectueux à la **transmission des connaissances entre générations**, est une invitation à un voyage onirique, à la **découverte** des secrets les plus enfouis de la **Provence**.

..... **FICHE TECHNIQUE** .....

Mode de distillation	Lente : 9 heures
Type d'alambic	Infusion vapeur : les botaniques sont situées dans un panier en inox au point culminant de l'alambic. La vapeur d'alcool entre en contact pour se gorger de saveurs avant d'être condensée.

Création unique : La Distillerie du Rhône a imaginé, conçus et montés eux-mêmes l'alambic à la distillerie, il est composé d'une petite colonne et de 3 paniers d'infusions avec des ouvertures pour renouveler les plantes pendant la distillation.

Un procédé unique qui permet de contrôler les amers et les acides tout en mettant plus de saveurs.



- GENÉVRIER**
- AGRUMES**
- BASILIC**
- FEUILLE DE BERGAMOTE**
- FEUILLE DE PÊCHE**
- ROMARIN**
- FENOUIL**
- ESTRAGON**
- SAUGE**
- OLIVIER**
- HIBISCUS**
- LAVANDE**
- AROMATES**

Moût	Composé d'alcool de blé et d'eau
27 Botaniques	Baies de genièvre, basilic, cannelle, clou de girofle, estragon, pêcher, bergamotier, olivier, orange, pomelo, origan, romarin, sarriette, sauge, laurier, vanille, etc...
Préparations des plantes	Préparation à la main : Chaque botanique a son propre traitement : pilonnage des baies de genévrier, concassage, broyage, etc...
Réductions	Distillation de l'eau locale, dans le même alambic que pour le Gin, réduction à la main, près d'une cinquantaine d'étapes pendant 1 mois pour ne pas brusquer les arômes, réduire les sensations alcoolique et privilégier la longueur aromatique.
Degré alcoolique	42 % pour un équilibre des saveurs et une très bonne longueur en bouche.
Dégustation	<p>Nez : L'intensité des botaniques et agrumes est très aromatique, il apporte une belle gourmandise avec le genièvre qui guide la trame principale. Avec équilibre et profondeur, cet assemblage rassemble une belle complexité autour des saveurs provençales et agrumes tout en générosité avec la trame signature Mamette aux touches pâtisseries.</p> <p>Bouche : Une attaque riche, aromatique et complexe. Les saveurs au nez s'harmonisent avec beaucoup de fraîcheur et rondeur. La finale est longue, gourmande et sèche, ce qui témoigne d'un gin sec de dégustation</p>