



## DRY GIN XII : Un Dry Gin aux 12 plantes et épices distillé en Provence



Les distilleries et Domaines de Provence vous présentent leur nouvelle création : Dry Gin XII. Ce Gin aux douze plantes et épices va vous emmener au coeur de la garrigue. Dry Gin XII est un gin artisanal et premium qui provient de cinq distillats différents. La marque puise dans son terroir et son savoir faire ancestral pour ses créations.

DRY GIN XI : Un dry Gin distillé en Provence



Ce sont douze plantes et épices qui composent ce gin, d'où son nom. Ce qui caractérise ce Gin, ce sont ses notes fraîches, mentholées et fleuries. Quelque peu épicées, elles ont une belle persistance en bouche. Ce dry gin au goût à la fois riche et authentique est le fruit d'un long travail de recherche et de réflexion... Au niveau du choix des plantes qui accompagnent la genièvre (cœur de la liqueur), rien n'a été laissé au hasard. Typiques de la Haute Provence, les herbes et les baies qui entrent dans la composition de Gin XII offrent des arômes particulièrement intenses. Ce juste équilibre et l'harmonie entre les différents ingrédients est à la base de la singularité de ce Dry Gin XII.



### Un flacon majestueux

Le flaconnage est élégant. Son bouchon en verre vinolok blanc laqué permet une parfaite conservation. Il renforce la personnalité de ce dernier-né de Distilleries et Domaines de Provence. Vous allez apprécier ce gin aux multiples facettes pur avec du tonic, ou transformé en cocktail. Gin XII se révèle une matière première noble et idéale pour composer les cocktails.



#### Caractéristiques de Dry Gin XII

Ce Gin est distillé à 42 % vol. Il provient de 5 distillats différents. Le premier est un distillant concentré de 8 plantes, fruit et épices\*.

*\*baies de genièvre, graines de coriandre, amandes douces, thym, racines d'angélique, graines de maniguette, racines d'iris, graines de cardamome) et 4 distillats de plantes uniques (basilic, romarin, eucalyptus et menthe.*



#### Caractéristiques organoleptiques

Couleur : produit incolore

Nez : caractéristique de baies de genièvre avec des notes fraîches, mentholées, fleuries très subtiles.

Bouche : attaque franche et vive de baies de genièvre, évolution très aromatique, fleuri, épicé tout en finesse, en équilibre et en subtilité pour finir sur une persistance aromatique.

#### Conseils de dégustation

Frais sur glace pilée

Allongé de deux fois son volume d'eau tonique

En cocktail

dynamic-seniors.eu  
Pays : France  
Dynamisme : 2



[Visualiser l'article](#)



Infos pratiques  
70 cl  
PVC : 30 €

Disponible chez les cavistes et sur [www.distilleries-provence.com](http://www.distilleries-provence.com)

Copyright : Caroline Paux