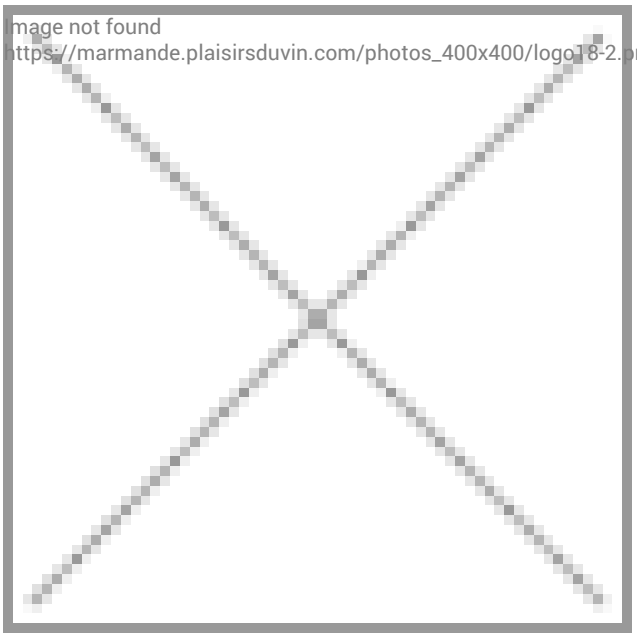
DISTILLERIE COMBIER



Accords mets et vins

En tonic, en cocktail, en cuisine (émulsion, gelée)

Détails

Degrès : 41 %
Contenance : 0,70 L
Région : Val de Loire
Types : Gin
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Franck Choisne
Domaine : Distillerie Combier

Caractéristiques

Elevage : Distillation

Dégustation

Robe : Délicatement colorée de rose
Nez : Nez floral subtilement épicé
Bouche : Frais et intense, fruité
Finale : Ce soupçon de fraise épicée lui apporte une fin de bouche extravagante et irrésistible.

HISTOIRE DU DOMAINE

La Distillerie Combier est l'une des plus anciennes distilleries du Val de Loire. Fondée en 1834, elle est toujours en activité au coeur même de la ville de Saumur. Elle bénéficie d'une position idéale au centre du Jardin de la France pour s'approvisionner localement en fruits, fleurs et plantes aromatiques, et profite de l'arrivée des fruits et épices exotiques acheminés du port de Nantes par bateau sur la Loire. La Distillerie Combier cultive un savoir-faire unique, qui s'appuie depuis 1834 sur le travail et la vision de son fondateur, Jean-Baptiste Combier. Cette véritable institution de Saumur a su, au fil des années, s'imposer dans le patrimoine français. Les recettes signatures de liqueurs, sirops et spiritueux subliment les arômes de fruits et de plantes méticuleusement sélectionnés. La distillerie utilise toujours les mêmes alambics du XIXe siècle aux longs cols de cygne, installés dans la célèbre salle des alambics dont la structure métallique a été dessinée par les ingénieurs de Gustave Eiffel. Avec des contenances entre 3.5 et 10 hectolitres, les alambics permettent de distiller des esprits uniques et sur mesures, une succession de "Small Batch" !