

Calvados Christian Drouin

Le Gin Carmina



Presentación

La Maison Christian Drouin sigue explorando nuevas combinaciones de sabores.

Tras el lanzamiento de Le Gin de Christian Drouin en 2015 —el único gin elaborado a partir de más de 30 variedades de manzanas para sidra y 7 botánicos seleccionados por su perfecta armonía con los aromas de manzana y enebro—, Guillaume Drouin firma ahora una nueva mezcla dedicada a los frutos rojos.

Carmina se elabora siguiendo los mismos principios que la versión original de Le Gin: cada botánico se macera y se redestila por separado para optimizar la extracción de aromas. Los destilados se ensamblan después antes del embotellado. Esta vez, el bouquet es veraniego: combina flores y frutas gracias al uso de frambuesa, grosella negra, flor de saúco, vainilla, limón y naranja, además del enebro y las variedades de manzanas para sidra de Normandía.

El packaging de Carmina mantiene la identidad de Le Gin de Christian Drouin, pero adopta un código de color rojo carmín en referencia al perfil aromático dominante de este nuevo gin especialmente goloso, con notas de frambuesa y grosella negra.

Consejo de degustación: Disfrútalo solo o en gin tonic, con una rodaja de limón y una frambuesa como adorno.

El nombre Carmina, de origen latino, significa poemas.

Premios

Gold Medal, World Gin Awards, 2023, UK

Bronze Medal, World Gin Awards, 2021, UK