

Calvados Christian Drouin

Le Gin Carmina



Présentation

La maison Christian Drouin continue d'explorer de nouvelles associations de saveurs.

Après le lancement de Le Gin de Christian Douin en 2015, le seul gin élaboré à partir de plus de 30 variétés de pommes à Cidre et de 7 aromates sélectionnés pour leur parfaite association aux arômes de pomme et de Genièvre, Guillaume Drouin signe un nouvel assemblage dédié aux fruits rouges.

Carmina est élaboré selon les mêmes principes que la version originale de Le Gin ; chaque aromate est macéré et redistillé séparément afin d'optimiser l'extraction des arômes. Les distillats sont ensuite assemblés avant la mise en bouteille. Cette fois-ci le bouquet est estival. Il allie les fleurs et les fruits avec l'utilisation de framboise, de cassis, de fleur de sureau, de vanille, de citron et d'orange en plus du genièvre et des variétés de pommes à cidre de Normandie.

Le Packaging de Carmina garde l'identité de Le Gin de Christian Drouin, mais avec un code couleur rouge carmin cette fois-ci en rappel à la dominante aromatique de ce nouveau Gin particulièrement gourmand aux notes de framboise et de cassis ! Produit en édition limitée 8550 bouteilles seulement sont mises sur le marché.

Conseil de dégustation : A déguster pur ou en Gin tonic, rondelle de citron et framboise en garniture.

Le nom Carmina d'origine latine signifie les poèmes.

Récompenses

Médaille de Bronze, World Gin Awards, 2021, UK