

Calvados Christian Drouin

Gin Pira



Présentation

Dans cette nouvelle édition, c'est la poire qui se trouve placée au centre de la recette.

Une variété de poire à poiré normande, appelée Domfront se trouve ainsi associée au genièvre, à la vanille, au citron, au poivre noir ainsi qu'à la racine d'Iris, cette fleur qui orne le toit des chaumières normandes.

Pira est élaboré selon les mêmes principes que la version originale de Le Gin ; chaque arôme est macéré et redistillé séparément afin d'optimiser l'extraction des arômes. Les distillats sont ensuite assemblés avant la mise en bouteille.

Pira offre des arômes gourmands de fruits blancs, de poivre noir et d'Iris, toujours avec l'intensité aromatique qui caractérise les Gins signés Drouin.

Conseil de dégustation :

A déguster pur ou en Gin tonic, une tranche fine de poire ou une fleur de sureau en garniture.

Récompenses

Elu meilleur gin de monde "Signature Botanical" aux World Gin Awards 2024

Médaille de Bronze, International Spirit Challenge 2022 (UK)

Médaille de Bronze, 86/100 IWSC 2021 (UK)