

Calvados Christian Drouin

 *Gin Pira* 



Presentazione

Questo nuovo gin ha un nuovo ingrediente stellare: la pera.

Abbiamo mescolato una varietà di pera tradizionalmente utilizzata per produrre il sidro di pera in Normandia, noto come Domfront, con ginepro, vaniglia, limone, pepe nero e radice di iris. Un tipico cottage normanno avrà gli iris che crescono lungo il colmo del tetto di paglia.

Pira è realizzato secondo la nostra ricetta originale del gin, in cui ogni ingrediente viene macerato e distillato separatamente per estrarne tutto l'aroma. I distillati vengono poi assemblati poco prima dell'imbottigliamento.

Il packaging Pira replica l'identità visiva di Christian Drouin Gin, ma in una deliziosa tonalità verde grezzo che ricorda le pere. Ha un sapore appetitoso di frutta bianca, pepe nero e iris, come sempre con il sapore corposo che ha forgiato la reputazione dei gin Drouin.

Suggerimento per il servizio:

Servire liscio o con acqua tonica, con una scaglia di pera o un fiore di sambuco per guarnire.

Riconoscimenti

Best Gin in the world "Signature Botanical" at World Gin Awards 2024

Bronze Medal, International Spirit Challenge 2022 (UK)

Bronze Medal, 86/100 IWSC 2021 (UK)