



Le Diamant Noir

Gin du Poitou

50cl – 41%

Sur une base de distillat de blé français, nous avons sélectionné de la truffe noire du Poitou-Charentes, de la vanille de Madagascar et de la noix de muscade de l'île de Java pour accompagner les baies de genièvre (et 3 autres botaniques), dans la phase de macération. Lors de la distillation nous ne gardons que le cœur de chauffe pour obtenir un Gin très aromatique.

Avec ce Gin nous vous proposons un voyage inédit dans un univers où les arômes de truffe sont mis en avant, accompagnés par

la douceur de la vanille et la fraîcheur apportée par la muscade.

Nez : Lors du premier nez, la truffe est présente mais reste discrète. La vanille apporte une douceur qui équilibre l'ensemble. La fraîcheur de la noix de muscade et des baies de genièvre réveille les papilles. Après quelques minutes la truffe affirme sa présence.

Bouche : Les arômes du nez se confirme en bouche, la vanille est accompagnée par les notes de genièvre, et de muscade. La truffe quant à elle confirme présence en retro-olfaction

Finale : De belle longueur sur la truffe et la vanille.

Nos suggestions de dégustation :

À température ambiante, 4cl de Diamant Noir, 2 rondelles de concombre