



# VODKA INDIA



## Distillation et élevage

Les botaniques sont assemblés à l'alcool neutre d'origine vinique dans notre alambic en cuivre Arnold Holstein de 400 litres. La macération dure environ 1 heure et la distillation est d'environ 4 heures. Le coeur de distillation titre environ à 76° d'alcool. Nous abaissons ensuite ce volume avec de l'eau minérale pour arriver à un degré de 43°

Les parfums d'agrumes et d'épices envahissent l'espace. C'est cette exubérance que Nicolas a souhaité exprimer dans cette vodka. Le combava, le cédrat main de bouddha combinés à d'autres botaniques, comme le limequat, la cardamome...  
révèlent une complexité aromatique et une persistance hors normes.

## Distillation and ageing

The botanicals are blended in neutral alcohol of vinous origin in our 400-liter Arnold Holstein copper still. Maceration lasts about 1 hour and distillation takes about 4 hours. The distillation core has about 76° alcohol. We then lower this volume with mineral water to reach a degree of 43°

Citrus and spice scents pervade the space. The exuberance is what Nicolas wanted to express in this vodka. Kaffir lime, Buddha hand citron combined with other botanicals, such as limequat, cardamom ...  
reveal an aromatic complexity and an extraordinary persistence.

## Recipe for cocktail:

50 ml Vodka India  
20 ml Orange juice  
20 ml Clementine juice  
1 Dash Angostura Bitter