



GIN SAINTE MARIE'75



Distillé et élaboré à partir des meilleures baies de genièvre de Macédoine pour donner de la structure à l'arrière-plan, associé à une douceur naturelle, mais pas écrasante, de fraises et d'angélique.

Des écorces d'agrumes fraîches de citron et d'orange qui sont pelées à la main chaque jour avant la distillation et combinées avec dix autres plantes botaniques de source manuelle, y compris la verveine citronnée, les pétales de rose, la fleur d'oranger et les grains de poivre rose sont combinées pour créer ce gin vraiment exceptionnel qui est élégamment doux et lisse .

Le «Rosé Sainte Marie» a des notes parfumées de zeste de citron frais et les herbes de Provence sont complétées par la douceur naturelle des fruits rouges et le parfum distinctif des fleurs blanches et de la fleur d'oranger portée par la brise marine. La lavande et la verveine citronnée, accompagnées d'une pointe de poivre blanc, ajoutent une subtile finesse. En bouche, il a de la rondeur et de l'intensité tout en restant onctueux avec une douceur attachante et persistante en finale.

ABV 41.4%

Distilled and crafted using the finest Macedonian juniper berries to provide structure in the background, partnered with a natural, but not overpowering soft sweetness from strawberries and angelica.

Fresh citrus peels of lemon and orange which are hand peeled each day prior to distillation and combined with ten further hand sourced botanicals including lemon verbena, rose petals, orange blossom and pink peppercorns are combined to create this truly exceptional gin that is elegantly soft and smooth.

'Rosé Sainte Marie' has fragrant notes of fresh lemon peel and Provence herbs are complemented by the natural sweetness of red fruit and the distinctive perfume of white flowers and orange blossom carried on a sea breeze. Lavender and lemon verbena, along with a hint of white pepper, add subtle finesse. On the palate it has fullness and intensity whilst remaining smooth with an endearing and lingering softness to finish.

ABV 41.4%

Recipe for cocktail:

- 25ml Salcombe Gin 'Rosé Sainte Marie'
- 20ml lavender liqueur
- 10ml lemon juice
- Dry sparkling wine top