



Gin Start Point



Le «point de départ» est créé à partir des baies de genièvre macédoniennes les plus fines sélectionnées pour leur haute teneur en limonène et des écorces d'agrumes frais de pamplemousse rouge, de citron et de citron vert qui sont pelées à la main chaque jour avant la distillation.

Neuf autres plantes médicinales, dont la graine de coriandre anglaise, la cardamome, les baies cubiques, la réglisse et la racine d'angélique, sont utilisées pour créer ce London Dry Gin d'une douceur exceptionnelle.

«Start Point» a des notes distinctes de pamplemousse rouge avec des notes capiteuses et terreuses de pin du genévrier de Macédoine. Il est parfaitement équilibré avec des arômes épicés et chaleureux au nez. Riche, ample et incroyablement doux en bouche, avec une touche de douceur terreuse de réglisse et de racine d'angélique. La finale est fraîche, persistante et équilibrée tout en étant allongée par la cardamome verte.

ABV 44%

'Start Point' is created using the finest Macedonian juniper berries selected for their high limonene content and the fresh citrus peels of red grapefruit, lemon and lime which are hand peeled each day prior to distillation.

A further nine botanicals including English coriander seed, cardamom, cubeb berries, liquorice and angelica root are used to create this exceptionally smooth London Dry Gin.

'Start Point' has distinct notes of red grapefruit along with heady, earthy pine notes from the Macedonian juniper. It is perfectly balanced with warming spiced aromas on the nose. Rich, full and incredibly smooth on the palate, with a touch of earthy sweetness from liquorice and angelica root. The finish is fresh, lingering and balanced whilst lengthened by green cardamom.

ABV 44%

Recipe for cocktail:

- 50ml Salcombe Gin 'Start Point'
- 20ml lemon or lime juice
- 15ml lemon or lime sherbets
- 1/2 pipette foaming bitters
- A twist of lemon or lime peel to garnish