

OSMOZ

Gin Osmoz Citrus



PROCESSUS DE FABRICATION

Macération de baies de genièvre et de coriandre avec de l'alcool de raisins pendant 36 heures
 Distillation du gin de macération à 80% VOL
 Réduction lente à 48% VOL
 Ajout d'arômes naturels distillés de fruits et de plantes
 Aromatisation (+ plus d'agrumes)
 Réduction à 46% VOL
 Filtration à 5 - 7 ° C (non réfrigérée)
 Embouteillage

DÉGUSTATION

Le bouquet d'OSMOZ AGRUMES a des notes fraîches de genièvre complétées par des agrumes (orange et citron) .Sous arômes de réglisse et de fruits (pomme et abricot) .Il s'ouvre sur des notes herbacées plus fraîches de concombre et de coriandre, en plus des notes d'agrumes bien représentées.

La note finale est fraîche et épicée, se terminant sur une note subtile de clou de girofle et de safran. En bouche, l'attaque est très florale et très riche en notes de genièvre ainsi que souple et grasse.

Les notes aromatiques évoluent vers des arômes de noix (amande) ... Les arômes aromatiques évoluent vers les oranges sanguines amères. La finition est très agréable, très fraîche et surtout, très longue. Un gin à 46% parfait pour les cocktails!

Cocktail:

- 30 ml de gin
- 3 tranches de concombre
- 3 feuilles de basilic
- 1 cuillère à soupe de sirop de sucre
- 1 cuillère à soupe de citron vert
- Un soupçon de tonique
- Glace pilée

ABV: 46%

MAKING PROCESS

Maceration of juniper berries and coriander with alcohol from grapes during 36hours
 Distillation of the maceration gin at 80%VOL
 Slow reduction to 48%VOL
 Addition of natural distilled aromas of fruits and plants
 Aromatization (+ more citrus)
 Reduction to 46%VOL
 Filtration at 5 – 7°C (not chilled)
 Bottling

TASTING

The bouquet of OSMOZ CITRUS has fresh notes of juniper completed by citrus (orange and lemon).Subtle aromas of liquorice and fruits (apple and apricot).It opens on fresher herbal notes of cucumber and coriander,in addition to the well represented citrus notes.

The end note is fresh and spicy, finishing on a subtle note of cloves and saffron. In the mouth, the attack is very floral and very rich in juniper notes as well as supple and fat. The aromatic notes evolve towards aromas of nuts (almonds)...

The aromatic aromas evolve toward bitter blood oranges. Thefinish is very pleasant, very fresh and above all, very long.

A gin at 46 % perfect for cocktails or just Gin & tonic.

Cocktail :

- 30ml of gin
- 3 slices of cucumber
- 3 leaves of basil
- 1 spoon of sugar syrup
- 1 spoon of green lime
- Hint of tonic
- Crushed ice

ABV : 46%