



Masaryk.tv
August 2013
Mexico

MASARYK.TV
ESTILO SOCIALITE

Sociales

12 Aug

[Guillaume Lamy VP de Ginebra Citadelle ofrece fiesta en México](#)

Amigos disfrutaron en el restaurante Bresca de una fiesta al estilo Ginebra Citadelle.







MASARYK TV



MASARYK TV



MASARYK TV



MASADYK TV



MASADYK TV



MASADYK TV







Autor: Dolores Mateos

El vicepresidente de **Ginebra Citadelle**, Guillaume Lamy visitó la ciudad de México, para celebrar se realizó un cóctel al estilo del famoso ginebra en el [restaurante Bresca](#).

Socialités y grandes amigos de la marca se reunieron en el restaurante Bresca para deleitarse con las bondades de este ginebra mundialmente reconocido y considerado el mejor para disfrutar de un buen **GIN & TONIC**.

Guillaume Lamy invitado por **Vinoteca**, estuvo en México por cinco días con el fin de afianzar las relaciones comerciales, dar capacitaciones, seminarios y convivir con personalidades del mundo gastronómico y la mixología en México.

Lamy nació en Francia y fue entrenado en la producción vitivinícola en el valle Loire. Continuó sus estudios en el arte de la destilación lo que le permitió trabajar para Cognac Ferrand y su destilería en los últimos 15 años.

Hoy es responsable de Educación de Cognac Ferrand en el continente americano.

Ginebra Citadelle se realiza de acuerdo con los principios establecidos en la receta original. Aunque las técnicas de producción han mejorado a lo largo de los siglos, todavía se usan las mismas 19 especias que figuran en la receta original.

La receta secreta solo la conoce el maestro destilador. De acuerdo con las tradiciones de los primeros comerciales europeos del siglo XVII, solo se utilizan las mejores especies entre las que destacamos:

Enebro de Francia
Cilantro de Marruecos
Cáscara de naranja de México
Cardamomo de la India
Regaliz de China
Pimienta de cubeba de Java
Aledrea de Francia
Hinojo del Mediterráneo
Iris de Italia
Canela de Sri Lanka
Violeta de Francia
Almendra de España

Entre otras...

La Ginebra Citadelle ofrece un aroma sutil, con notas cítricas y de enebro. Tiene permanencia larga en boca, que expresa su complejidad aromática al máximo.