



APEROL SPRITZ
DECORÉES EN
CLASSIQUE DE
L'APERITIF ITALIEN

Citadelle Gin à l'heure des cocktails...

CITADELLE GIN SEATTLE SOUTHSIDE

60 ml de liqueur de poire Mathilde
60 ml de Gin Citadelle
30 ml de jus de citron pressé
Menthe

Frapper tous les ingrédients au shaker. Verser dans le verre et ajouter une tige de menthe.

COCKTAIL DELUXE

21

CITADELLE GIN ARAMIS MARTINI

IMAGINÉ PAR WILL LOWE,
SPÉCIALISTE EN MIXOLOGIE
MOLÉCULAIRE (UK)

COCKTAIL DELUXE

22

Strega
50 ml de Gin Citadelle Réserve
Cognac Pierre Ferrand Réserve

Rincer la glace avec un trait de Strega. Verser le gin, remuer légèrement puis filtrer la préparation dans un verre martini. Ensuite, vaporiser une brume de cognac Pierre Ferrand Réserve sur le cocktail à l'aide d'un vaporisateur. Décorer le verre avec une torsion épaisse de peau d'orange.

En 1775, deux visionnaires Français, Mess. Carpeau & Stival obtiennent du Roi Louis XVI le droit d'ouvrir une distillerie de Genièvre à la Citadelle de Dunquerque, qui devient distillerie Royale : c'est la 1^{ère} distillerie de ce type. Citadelle, la plus ancienne des distilleries Françaises de genièvre, était située sur la route très prospère du commerce maritime du XVIII^{ème} siècle.

En 1989, tandis que le gin est devenu un alcool industriel, ayant souvent perdu une partie de sa complexité et de sa finesse d'antan, Cognac Ferrand décide de produire un gin artisanal, distillé de la même manière que deux siècles plus tôt. Après plusieurs années de recherche dans les archives des Flandres et de mise au point dans la distillerie du cognac Pierre Ferrand, une bouteille portant la marque Citadelle voit le jour, après plus d'un siècle d'absence. Aujourd'hui, Citadelle est le seul Gin distillé en alambic charentais à feu nu. 19 épices sont sélectionnées par le maître distillateur dont le travail d'orfèvre permet l'entreilât des arômes dans un fondu et un équilibre parfait.

Citadelle Gin apporte un nez délicat et très parfumé de fleurs fraîches, de jasmin, de chèvrefeuille et de cannelle. Après quelques instants, le développement d'arômes plus forts, herbacés, tels l'anis, les graines de paradis et la cannelle est remarquable. Ce bouquet appétissant rappelle les jardins au printemps. En bouche, les baies de genièvre cèdent la place à une certaine volupté, une complexité empreinte de fraîcheur florale. La terminaison en bouche est élégante, ronde et d'une grande finesse.

www.citadellegin.com



CITADELLE GIN RESERVE

Affiné plusieurs mois en vieux fûts de chêne, Citadelle Réserve marie à merveille la fraîcheur et la complexité de Citadelle Gin et la finesse des vieux alcools vieillissés sous bois. Ce n'est que lorsque notre Maître de Chai estime que le gin a atteint un équilibre parfait de fraîcheur et de boisé qu'il décide de mettre fin au vieillissement.

Citadelle Réserve est d'une belle couleur or pâle, il offre la palette aromatique et la vivacité du Gin Citadelle original, avec encore plus de rondeur et d'élégance en fin de bouche.

Citadelle Gin Réserve est produit en très petites quantités : seules 5600 bouteilles issues de 21 fûts, sont commercialisées pour chacun des millésimes.

Disponible à La Maison du Whisky
20 rue d'Anjou, Paris 8^{ème}
Tél. 01 42 65 03 16
Mail : info@whisky.fr
Web : www.whisky.fr

COGNAC FERRAND