



Gintonic.cat

October 2013

Spain



Citadelle Gin y Citadelle Réserve



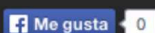
Citadelle

Citadelle es una ginebra con cuatro destilaciones que toma la fórmula y la destilación de la ginebra más antigua de Francia, elaborada en 1771 en la ciudad flamenca de Dunkerque. Su proceso de elaboración cuenta con una triple destilación de la cual se obtiene un alcohol neutro muy puro. Se añaden 19 especies botánicas que prácticamente no se dejan macerar para que mantengan la frescura, y se procede rápidamente a una cuarta destilación aprovechando sólo el corazón de las destilaciones anteriores. En nariz es una ginebra muy perfumada en la que destaca el enebro y el limón; en boca es elegante con suaves notas especiadas.

Podemos aromatizar un gin-tonic de Citadelle con un twist de naranja.

Graduación: 44°

Precio: 25€



Citadelle Reserva

Citadelle Reserva es una ginebra que se elabora desde el año 2008 y que puede presumir de ser la única ginebra de todo el mundo refinada durante 6 meses en barrica de roble viejo.

El especialista en el envejecimiento del Coñac Frédéric Gilbert fue quien tuvo la idea y llevó a cabo este proyecto de envejecer durante 6 meses en botas de Coñac el Grupo Pierre Ferrand la ginebra Citadelle.

Con unos objetivos muy claros realizó una prueba con 21 barricas y el resultado fue sorprendente: una ginebra de gran suavidad.

Citadelle Reserva es una ginebra de color de oro pálido, muy compleja, ligeramente dulce y con marcadas notas de madera, vainilla y canela.

Para mantener una producción de altísima calidad, esta ginebra se elabora en cantidades muy limitadas, motivo por el cual solo se puede encontrar en un número reducido de establecimientos. Cada botella esta numerada identificando el número de botella y la barrica en la que ha sido elaborada.

Graduación: 44°

Precio: 55€

