DES VINS SÉLECTIONNÉS AVEC PASSION

Dominique Bertholet

dominique.bertholet@skynet.be

GSM +32 492 70 22 10



PANAREA ISLAND

GIN · ITALIE

44 % VOL. · 70 CL

Un gin frais et herbacé,
aux notes d'agrumes et d'épices.

PROFIL AROMATIQUE

Un profil d'agrumes et d'épices évoquant les saveurs et les parfums de la Sicile et de l'île de Panarea.

INGRÉDIENTS

Alcool, distillat de genièvre et de citron, myrte de Panarea, coriandre et genièvre.

ÉLABORATION

Gin distillé à partir de matières premières sélectionnées, selon les techniques traditionnelles de la famille Inga.

DÉGUSTATION

Clair et transparent, au goût d'agrumes et d'épices. Sans gluten, sans allergènes et sans additifs artificiels.

SUGGESTION DE CONSOMMATION

Pur, en Gin Tonic avec une tranche de citron ou d'orange, ou dans un Negroni classique.

ORIGINE ET INSPIRATION

Italie. La famille Inga perpétue une tradition de distillation commencée en 1832 à Noto, en Sicile. Un hommage à l'île de Panarea.

CATÉGORIE
Gin

CONTENANCE
70 cl

ALCOOL
44 % vol.

PAYS
Italie

BOTANIQUES
Genièvre · Citron · Myrte · Coriandre

PROFIL AROMATIQUE
Frais · Herbacé · Agrumes · Épices

LE PRODUCTEUR

Panarea

Panarea Island Gin · Italie · 44 % vol. · 70 cl
Une tradition familiale de distillation depuis 1832.

PANAREA