



GIN MAGELLAN

Prodotto in Francia da Angeac Distillery, il suo nome è un omaggio a Ferdinando Magellano, che è andato in giro per il mondo in cerca di spezie. Angeac è una città situata nel pieno cuore della denominazione Cognac. La sua acqua di sorgente scorre sul rinomato territorio della Grande Champagne.

Magellan Gin deve il suo colore blu per la presenza di radice di iris dalle sue 11 erbe. La sua preparazione e il grano dopo la fermentazione avviene un mestiere tripla distillazione, aggiungere le 11 erbe (ginepro, chiodi di garofano, iris, pepe etiope, liquirizia, cannella, cardamomo, buccia d'arancia, cassia, coriandolo e noci noce moscata), e termina con una quarta distillazione.

Colore: Riflessi azzurrognoli / cristallino

Fragranza: Note speziate / cannella / liquirizia / note agumate

Palato: Complesso / secco / finale lungo / leggermente amaro

Gradazione alcolica: 44,0%

