

## Ginraw Lavender Mediterranean Premium Spirits - 70 cl.

Ginraw, c'est le gin gastronomique de Barcelone par excellence. Il a d'ailleurs été créé par des experts de la gastronomie et un maître parfumeur.



### Vinification

Un procédé unique de distillation, combinant les alambics de cuivre traditionnels pour les baies de genièvre et le Rotaval, une technique de distillation à basse température utilisée dans la gastronomie.



### Servir

Pur, sur glace, en cocktail - gin-tonic



### Analyse des essais

Le goût rafraîchissant du gin avec un gin à la lavande, élégant et velouté, avec de la grenade et de l'écorce de citron. La lavande offre des notes florales persistantes et des arômes frais, tandis que la grenade ajoute une touche fruitée et piquante qui rehausse son goût délicieux et sa texture réconfortante en bouche. La grenade apporte une touche fruitée et acidulée qui rehausse son goût délicieux et sa texture réconfortante en bouche. Le zeste de citron apporte des notes fraîches d'agrumes avec des nuances vertes et fruitées, pétillantes et juteuses.



Région:  
Catalunya



Domaine viticole:  
Mediterranean Premium  
Spirits

### Description domaine

Le gin gastronomique de Barcelone! Un projet de Roger Burgués et Lluís Jauregui, deux amis qui ont décidé d'élaborer le gin le plus gastronomique de Barcelone. Pour ce faire, ils ont réuni quelques spécialistes qui les ont aidés dans leur quête. A savoir, Rosendo Mateu, maître-parfumeur, et un des plus grands «nez» au monde, qui a également participé à la création des desserts-parfums de Jordi Roca (Celler de Can Roca, élu meilleur restaurant du monde 2013-2025); mais aussi le célèbre mixologue Javier Caballero; et puis le meilleur sommelier d'Espagne 2012, Sergi Figueras; sans oublier le grand chef Xano Saguer, propriétaire d'Espai Sucre à Barcelone.