ALCOOL DE GENIÈVRE, FINITION MONBAZILLAC

DISTILLERIE PERSYN





Spiritueux & Co Alcool de Genièvre Genièvre de France

Triple distillation en alambic traditionnel (type charentais) d'un moût fermenté d'orge, de seigle et d'avoine parfumé par des baies de genévrier qui infusent dans l'alambic au cours de la troisième distillation. Cette cuvée limitée de genièvre a ensuite été conservée sous bois en fût de chêne pendant plusieurs années, assemblée, avant de finir sa maturation pendant un an dans des fûts frais de Monbazillac.

Accords mets et vins

Détails

Degrès : 42 %
Contenance : 0,50 L
Région : Hauts de France
Types : Alcool de Genièvre
Packaging : 1 bouteille avec étui
Domaine : Genièvre de Houlle - Distillerie Persyn

Caractéristiques

Dégustation

Nez : Fin, doux et complexe, aucune agressivité.
Bouche : Attaque très douce avec la pointe de sucrosité amenée par la finition en fût de Monbazillac, ce qui le rend très accessible. Le goût évolue sur une grande complexité entre les arômes de la baie de genièvre, du bois, des céréales et ceux plus fruités amenés par le Monbazillac.
Finale : Persistante et marquée par le Monbazillac.
Température de service : Servir en digestif à température ambiante ou à température de cave (12-15°C) pour bien en apprécier la richesse.

HISTOIRE DU DOMAINE

Depuis 1812, la distillerie de Houlle, dans le Pas-de-Calais, produit du genièvre, spiritueux typique du Nord de la France, alcool de grain parfumé aux baies de genévriers, éventuellement vieilli en fûts de chêne. Selon que l'un ou l'autre de ces aspects est mis en avant, la palette gustative du genièvre, tout comme ses modes de consommation, est assez large ; ce dont profite notre distillerie, qui si elle est restée artisanale et traditionnelle, se veut néanmoins innovante. La réputation qualitative du genièvre de Houlle ne date pas d'hier puisque nos prédécesseurs avaient déjà obtenu des récompenses diverses dès la fin du XIXème siècle avec notamment deux médailles d'or aux expositions universelles de Paris en 1889 et en 1900. Beaucoup plus récemment, deux de nos genièvres ont été primés en février 2018 aux World Gin Awards à Londres : une médaille d'or pour notre finition Monbazillac et le titre de « meilleur genièvre du monde » pour notre brut de fût.Cette année 2021, c'est notre Genever For Long Drink qui est élu "Meilleur Genièvre du Monde" aux World Gin Award.

Plaisirs du vin
La-Teste-de-Buch