

DUGAS

GIN MARE

# GIN MARE 50CL

42,7° - 50cl

RÉFÉRENCE  
GI3000

ORIGINE  
ESPAGNE

ARÔME

Olive

Thym



## PRODUIT

Préparé à la mode méditerranéenne, le Gin Mare est assemblé avec des distillats de végétaux comme le thym, le basilic, le romarin, l'olive Arbequina et d'autres aromates plus classiques.



**NEZ**

Romarin, olive, thym.



**BOUCHE**

Grasse, fleurs méditerranéennes.



**FINALE**

Romarin, thym, agrumes.

## DISTILLERIE



En 2010, tout juste dévoilé, Gin Mare a raflé la Médaille d'Or à l'IWSC de Londres et la Médaille d'Or au BTI de Chicago. Autant dire que son lancement n'est pas passé inaperçu. Rien d'étonnant lorsqu'on sait que le créateur de ce gin espagnol très novateur, s'est inspiré du patrimoine méditerranéen pour mettre au point sa recette. Une recette totalement inédite. La baie de genièvre récoltée en Espagne s'offre bien-sûr la vedette, le casting réunit également les olives espagnoles Arbequina, les seules à bénéficier d'une AOC, le romarin de Grèce, le basilic d'Italie, les oranges amères de Valence, les oranges douces de Séville ou encore le thym de Turquie. Gin Mare cultive aussi sa différence en termes d'élaboration. Les plantes sont en effet mises à macérer séparément au moins 38 heures. Quant aux agrumes, ils ont droit à un traitement spécial : ils sont zestés à la main avant d'être mis en macération dans des jarres pendant plus d'un an. Et si les plantes macèrent chacune dans leur coin, elles sont également distillées séparément de façon très artisanale. Le gin méditerranéen est en effet produit en small batch grâce à un petit alambic florentin d'une capacité de 180 litres installé dans une ancienne chapelle du XIXe siècle, ornée de magnifiques fresques murales de Joaquín Mir (1873-1940). Un cadre somptueux, à l'image de ce gin d'exception. Lorsqu'on sait que pour obtenir un litre de distillat d'Arbequina, il faut pas moins de cinq kilogrammes d'olives et que pour chaque distillation, seul 60 % du distillat est conservé, la dégustation de Gin Mare prend un autre dimension. Il serait d'ailleurs plus juste de parler d'expérience.



Une expertise depuis 1980 en spiritueux d'exception



Un portefeuille composé de signatures exclusives



Réseau de distribution national et européen



Un service logistique sur-mesure