

DUGAS

FILLIERS

FILLIERS DRY GIN 28

46° - 50cl

RÉFÉRENCE
GI2000

ORIGINE
BELGIQUE

ARÔME

Citron

Poivrée



PRODUIT

Gin Filliers réunit 28 plantes ; des aromates classiques comme la baie de genièvre, le citron... et des ingrédients inédits comme des piments, cônes de houblon belge, des fleurs de lavande etc...



NEZ

Agrumes, baie de genièvre, épicé.



BOUCHE

Baie de genièvre, citron, orange.



FINALE

Fraîche, herbacée.

DISTILLERIE



Chez les Filliers, on est distillateur de père en fils depuis cinq générations. Naturellement, Bernard Filliers, à la tête la distillerie Filliers fondée en 1880, à Bachte-Maria-Lerne, près de Gand, est resté très attaché au savoir-faire familial et à la production de genièvre initiée par le fondateur. Il a également remis au goût du jour le premier gin premium belge : Filliers Dry Gin 28. Une création parfaitement légitime : le gin n'est autre qu'un descendant du genièvre, cette eau-de-vie née aux Pays-Bas au XVIe siècle, très vite devenue une spécialité des Flandres. La recette de ce London Dry Gin a été imaginée par Firmin Filliers, son arrière-grand père. Deux années de travail, avec la complicité de Pedro Saez del Burgo, le maître distillateur maison depuis vingt ans, ont tout de même été nécessaires pour peaufiner cette recette vintage. Comme tous les London Dry Gins, Filliers Dry Gin 28 doit son aromatisation aux végétaux présents lors de la distillation. D'ailleurs, une fois distillé, hormis l'eau nécessaire à la réduction de son titre alcoométrique, aucun arôme ou édulcorant n'est ajouté. Néanmoins, Filliers Dry Gin 28 a la particularité d'être élaboré à partir d'un alcool neutre de grain distillé maison, ce qui est assez rare et s'impose comme un gage supplémentaire de qualité. Il se distingue également par les vingt-huit plantes entrant dans sa composition : en plus des incontournables baies de genièvre, on trouve les graines de coriandre, les racines d'angélique, le gingembre, la lavande ou encore les agrumes frais et des cônes de houblon, en clin d'œil à l'art du brassage belge. Ces végétaux vont macérer de trois à cinq jours dans l'alcool avant la distillation dans un petit alambic en cuivre d'une capacité de 350 litres. Un processus artisanal et ancestral très Haute Couture.



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