

SYBARITAS GIN



Spiritueux & Co Gin Gin

Sybaritas Gin est un gin artisanal fermier élaboré dans le Gers en Gascogne dans le village de Gzaupouy.

Sybaritas, est inspiré du mot sybarite, "celui qui recherche les plaisirs raffinés de la vie".

C'est une aventure lancée entre Gueuleton (Arthur et Vincent) et Victor (le frère d'Arthur). La distillation c'est d'abord une culture familiale et nous avons la volonté de voler de nos propres ailes.

Notre envie était de faire un gin dont les botaniques soient produites en grande partie sur la ferme familiale ou en provenance d'autres productions agricoles françaises.

Sybaritas est une expression de terroir révélée par des bons vivants campagnards!

Il se déguste aussi bien à l'apéro entre copains qu'après un bon gueuleton pour prolonger le moment voire plus si affinités!

C'est le gin convivial pour sybarites en demande de partage.

Il nous aura fallu pas moins de deux ans pour créer cette recette unique, que nous souhaitons rafraichissante et identitaire.

Ce gin a été distillé dans notre alambic en cuivre fabriqué sur mesure à seulement à 2 "pouy" (coteaux) de la distillerie.

Accords mets et vins

Parfait pour une entame d'un bon gueuleton ou pour une transition vers une nuit de folie !

Détails

Dégustation

Nez : Floralité, dominante genièvre, puis mélange acidulé de prune et citron, bouquet épicé/poivré

Bouche : Rondeur pruneagrume, belle acidité rafraichissante, fin de bouche épicée : fruits confits, orange, poivre

Caractéristiques

