

Fiche produit **VODKA.G**

Le berceau des eaux-de-vie blanches se situe au cœur de l'Alsace là où les vergers de fruits sont présents en grande quantité. Depuis 1962, les eaux-de-vie de fruits G. Miclo font la réputation de notre Distillerie et ont été récompensées à de nombreuses reprises au Concours Général Agricole de Paris. C'est tout notre savoir-faire qui permet d'extraire du fruit et des plantes les parfums les plus concentrés. La famille Miclo a toujours eu un fort attachement pour le gingembre, plante qu'elle a commencé à distiller en 1982, date à laquelle elle a créé la Distillerie de Moorea en Polynésie Française, revendue par la suite en 2001.

>> ELABORATION

La « Vodka.G » est une vodka de blé français, dans laquelle macèrent 2 variétés de gingembre frais et du citron vert. Les rhizomes restent durant un mois en cuve rotative afin d'assurer une bonne homogénéité de la macération. Ensuite, nous procédons à une double distillation, où nous sélectionnons le « Cœur », partie noble du produit. Enfin, nous additionnons ce dernier à de l'eau de source afin d'abaisser le degré alcoolique à 40% vol, puis nous filtrons le tout avant la mise en bouteille.

>> QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Au nez : une vodka très aérienne, très légère bien qu'affichant 40°, on distingue le caractère piquant et poivré attendu du gingembre.
En bouche : on relève des notes de citron vert, légèrement acidulées.

>> DEGUSTATION

La Vodka.G est une vodka "ludique" qui se déguste fraîche et qui se consomme de différentes façons :

- pure, sur un lit de glaçons.
- en cocktail, associée à un soft (Schweppes Indian Tonic ou Lemon, jus de Cranberry,...) ou à la façon « Mojito » ou « Cosmopolitan ».
- en cuisine sur des sorbets citron, mangue, fruits de la passion ou pour parfumer une salade de fruits.

>> INFORMATIONS TECHNIQUES

Degré : 40% vol.

Contenance : 70 cl

Conditionnement : x 6 bouteilles

