

ROUGE NOIR GIN

FICHE TECHNIQUE

GIN ET DISTILLAT DE VIN

Ce gin artisanal trouve son origine au domaine viticole de l'Entre-Deux-Monts. Les lignes de contour de la Montagne Rouge et de la Montagne Noire, indiquent les flancs en pente d'où une sélection prudente de plusieurs plantes indigènes a été faite.



PLUS D'INFOS


ENTRE
DEUX
MONTS



ROUGE NOIR GIN

Fiche technique

PLANTES

Bleuet des champs, camomille, achillée millefeuille, oseille sanguine, coquelicot et baie genièvre.

LA QUANTITÉ

70 cl

DEGRÉ ALCOOLIQUE

43%

DEGUSTATION

EN NEZ:

Un bouquet intrigant frais et légèrement floral avec une fine vinosité.

EN BOUCHE:

Une attaque gourmande avec le goût pur du genièvre et de légères touches florales, suivi d'une longue finale.

GASTRONOMIE

Gin & Tonic culinaire, comme base de cocktails raffinés (classiques), mais aussi à déguster en fin de repas.

VINIFICATION

Fabriqué et distillé pour Entre-Deux-Monts par la Distillerie Filliers La bouteille est fermée par un bouchon Vinolock en verre de première qualité, qui garantit une préservation optimale des saveurs et des arômes. Ces herbes provenant des vignobles environnants et l'ajout d'un distillat de vin vieilli pendant 6 ans en fûts de chêne ont permis de produire ce gin unique à partir d'un terroir unique.



PLUS D'INFOS



ROUGE NOIR GIN

Fiche technique

TERROIR ET VITICULTURE

SOL:

Sec, sablo-limoneux mélangé avec du sable distien, du grès ferreux, des pierres et du gravier de silex. Ci-dessous des couches bien drainantes de sables lédiens et de sables paniséliens.

CLIMAT:

frais, tempéré et influencé par la mer du Nord

VITICULTURE DURABLE:

Effeuillage, vendanges vertes, plantation de 5 km de haies régionales, couverts floraux pour favoriser la diversité et limiter les ravageurs, enherbement contre l'érosion, apport de compost dans les vignes

BILAN CARBONE

Réduction au minimum de notre empreinte carbone (Certificat Carbon Footprint par Ecolife à Louvain) : panneaux solaires, récupération des eaux de pluie, emploi de carton recyclé, choix d'utiliser des bouteilles moins légères, bonne isolation des bâtiments, broyage et récupération des bois de taille, combinaison des interventions au vignoble pour limiter l'utilisation de carburant.