



COMMENTAIRES :

Le Point Gin s'affranchit des codes de distillation classique à l'anglaise pour proposer des accords nouveaux, réalisés à partir de plantes locales. En plus du genièvre, de la violette et de la spiruline cultivées dans la région, un mélange secret de plantes aromatiques est utilisé, provenant d'un fournisseur de la Montagne Noire, situé sur les hauteurs de Carcassonne, à quelques kilomètres de leur atelier de distillation.

Un assemblage composé de onze ingrédients, avec la spiruline, la violette et le gingembre comme ingrédients essentiels. Véritable emblème de la région toulousaine, et familière à Benoit Serres, dont le père est créateur de la première liqueur de violette dans les années 1950, cette fleur offre un aspect gourmand et floral au gin, tout en apportant une certaine rondeur, pour un alcool généralement très sec. La Spiruline quant à elle, procure le côté marin et chlorophyllien. Un savoureux mélange entre terre et mer, donnant naissance au Point Gin.

POINT G Sour:

4cl Point G
1cl jus de citron
2cl liqueur de citron BS
2cl de blanc oeuf (pour une belle mousse)
1 cuillère à confiture de clémentine
Dry shake + shake +
Garnish Clémentine déshydraté +
point bitter sur la mousse +
poudre de romarin

BY
MIXOLOGUE ALEXANDRE YOU





TRIP.

COMMENTAIRES :

Le gin fait sa révolution avec un retour aux sources de ce qui est ancien, pur et fondamental. C'est un voyage avec à son bord des produits naturels. Vous trouverez des notes de fruits rouges et betterave grâce à la figue de barbarie, une expérience toute en douceur avec la sève de bouleau en réduction lente et une sensation herbacée avec le CBD.



COCKTAILS :

NEGROTRIP

3 cl TRIP
2 cl Campari
3 cl Quinquina
Direct au verre
Verre old fashioned + Orange déshydratés

BY

MIXOLOGUE ALEXANDRE YOU