



RENAISSANCE  
SPIRITS

VODKA

**GIN**

VERMOUTH

TÉQUILA

MEZCAL

LIQUEUR  
MODERNE

EAU DE VIE  
DE VIN

RHUM

WHISKY

COGNAC

SPARKLING

SOFT

**NOUAISON**

**GIN**

—by G'VINE—

FRANCE

## INTENSE ET AUDACIEUX

Nouaison Gin by G'Vine ambitionne d'ouvrir de nouveaux horizons auprès des bartenders grâce à un équilibre unique associant l'élégance du raisin à un profil aromatique épicé, riche et complexe.

Portant les valeurs anticonformistes de G'Vine, Nouaison Gin joue sur les codes underground chic et est profondément enraciné dans l'univers du bartending : c'est LE gin qui sublimerait les coquetels classiques.

Pensé et créé par Jean Sébastien Robicquet, Nouaison Gin est élaboré à partir de raisin et parfaitement complété par un ensemble de 14 plantes. Parmi elles, on retrouve les classiques telles que les baies de genièvre, la cardamome, le gingembre et certaines plus sophistiquées comme le bois de santal, la bergamote, la prune, le poivre de Java et le vétiver. Nouaison Gin possède ainsi un profil unique qui conjugue de multiples facettes : végétal, épicé et boisé.

La particularité de ce gin réside également dans son élaboration : Nouaison Gin est distillé et produit à partir de raisin français, signature des gins super-premium G'Vine. Il est associé à des ingrédients sélectionnés avec soin et est ensuite distillé dans un alambic de 25 HL d'inspiration charentaise qui va mêler harmonieusement l'ensemble des ingrédients afin d'obtenir, en petits lots, ce gin unique.

Le profil aromatique unique de Nouaison Gin est particulièrement intéressant dans le cadre des cocktails classiques comme le Négroni à la française ou bien dans des créations originales telles que le Divinus imaginé par David Rios (meilleur bartender mondial en 2013).

En avril 2018, Nouaison Gin a été reconnu et récompensé par les experts, obtenant les notes de 95/100 à l'Ultimate Spirits Challenge (New York) et de 96/100 à l'International Review of Spirits (BTI – Chicago). Qualifié d'«Exceptionnel» et de «Recommandation Ultime», Nouaison Gin devient LE MEILLEUR GIN FRANÇAIS.



Degré Alcool  
Nouaison : 45°

Colisage :  
Carton de 6