MAISON VILLEVERT

LES SPIRITUEUX FRANÇAIS

FAKTA

Gin

Alkohol: 40.0%

Skruelåg: Ja

Varenummer: 07315000004

G VINE FLORAISON GIN 40%

Maison Villevert

Distriktet

Bordeaux' umiddelbare nordlige nabo, Cognac, er sikkert verdens mest kendte distrikt for produktion af brændevin – og dette siden det 15. århundrede. Det var imidlertid først i 1860, at den franske geolog Coquand og hans assistent lavede en opdeling af området efter jordbundsforholdene og opdagede, at kvaliteten af Cognac var tæt forbundet med netop jordbundstypen.

6 områder blev derefter fastlagt, hvor den bedste – Grande Champagne – ligger i midten af området. Navnet kommer fra Champagnedistriktet længere nordpå og skyldes, at man i området finder en meget kridtholdig jordbund, som ligner den i det berømte franske vindistrikt. Kridtet udgør ca. 35% i det øverste lag og helt op til ca. 80% længere nede. Og i Cognac som i Champagne giver denne jordtype finesse og charme.

Producenten

Maison Villevert er en fransk spiritusproducent beliggende i Cognac distriktet. Huset producerer forskellige vindruebaserede spiritusprodukter. Hos Maison Villevert mener man, at 'Vindruer er verdens ædleste frugt, og er overlegne alle andre frugter'. Derfor har alle deres produkter et islæt af vindruer.

Maison Villevert producerer ginerne G'Vine Floraison og Nouaison Gin, by G'Vine, samt June, by G'Vine (vindrueblomst-Ginlikør med ferskensmag), en vermouth-serie kaldet La Quintinye Vermouth Royal, eller LQVR, som er baseret på Pineau de Charentes. Vermouth-serien findes i tre varianter: Extra Dry, Blanc og Rouge.

Derudover producerer huset en tequila-serie, Excellia Tequila - en 100% agave tequila, som er lagret i gamle Cognac- og Sauterne-fade, heraf vindrue-islættet. Der findes en Blanco, en Reposado og en Anejo. Selve huset Maison Villevert ligger i Merpins, 18 km vest for Cognachuset Frapin og 20 km nordvest for Cognachuset François Voyer, tæt på byen Cognac, på grænsen til Charente-Maritime. Maison Villevert producerer desuden også sin egen cognac.

Produktet

G'Vine Floraison er en fransk gin fra Cognac-området. Ginen er lavet på 9 forskellige urter og krydderier, herunder enebær, ingefær og kardemomme. Det som gør G'Vine helt specielt er at basespiritussen er baseret på vindruer, modsat de fleste andre gins som bruger hvede. Druen der bruges er primært Ugni Blanc, som destilleres til 96,4% hvorefter den massereres med forskellige urter, her i blandt grønne vindrueblomster.

Selve blomstringsprocessen under vindyrkning er kendt som 'Floraison' på fransk, hvorfra ginen også har sit navn. G'vine destilleres over flere omgange, først laves et enebær destillat, så et friskt destillat, så med urter, og så et krydret destillat, med krydderier. Disse tre destillater, blandes sammen med vindrueblomts-destillatet, hvorefter det hele destilleres sammen.

Med sine 40% er ginen elegant og let og har en grøn floral note som giver et fantastisk pift til en gin/tonic eller i cocktails som "French 75". Stor frugtrighed, pirrende bid og flot kompleksitet. En spændende gin fra øverste kvalitetshylde. Den dufter en smule af champagnebrus når den blandes med hyldeblomst tonic.