



GIN

Sauvage

Vallée de la Marne



Le **GIN Sauvage** est un Gin artisanal Premium, produit par la Distillerie des Dames Blanches, distillerie familiale située à Jonquery dans l'ancien couvent de la reine Blanche de Castille. Celui-ci est composé de plantes sélectionnées avec soin, à majorité de genièvre, coriandre, angélique, racines d'iris et de huit autres plantes secrètes, ainsi que de trois épices mystérieuses.

Toutes les plantes utilisées dans la production de ce Gin Secret sont d'origine biologique, et certaines sont cultivées dans notre région.

Nous sommes une distillerie familiale qui met un point d'honneur à produire des spiritueux de qualité supérieure. Notre gin est distillé à partir des raisins de notre exploitation viticole de champagne, ce qui nous permet de contrôler chaque étape du processus de production, du raisin au verre. Nous disposons également de notre propre alambic de type charentais français, qui nous permet de distiller notre gin selon des méthodes traditionnelles.

Le **GIN Sauvage** est un gin raffiné, floral, complexe et équilibré, avec des notes d'agrumes (d'orange et de citron) qui apportent une fraîcheur subtile. Dégustez-le pur ou dans vos cocktails préférés pour une expérience gustative inoubliable.