



Jin Jiji Darjeeling 42%



Toute première cuvée inspirée du thé, le gin Jin Jiji Darjeeling entend bien mettre à l'honneur la première région de thé indienne à avoir bénéficié d'une IG (indication géographique).

Si l'Inde est le pays des épices, il est aussi connu pour sa myriade de thé, la région de Darjeeling y abrite le plus élégant et le plus distinctif du monde. Pour élaborer le gin Jin Jiji Darjeeling, la distillerie s'approvisionne en thé FTGFOP1 (Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe 1) de la plus haute qualité auprès d'un domaine unique, celui du Jungpana.

Du gingembre, de la cardamome, des clous de girofle s'ajoutent à ce thé d'exception pour la macération qui rappelle la préparation du traditionnel Tea Masala indien. Parmi les autres ingrédients botaniques qui composent le Jin Jiji Darjeeling figurent le zeste de citron, la noix de cajou, la baie de genièvre et les racines d'angélique et d'iris.

Nez : Expressif et généreux, le nez dévoile des arômes de genévrier et de menthe évoluent sur des notes de feuilles de thé fraîchement cueillies.

Bouche : Ample, riche, le caractère chaud et affirmé des épices s'exprime. Des saveurs plus florales évoluent sur le gingembre.

Finale : Longue et élégante, la finale persiste dans un éclat d'agrumes et de thé.

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com