



GIN CASTAN GIN BIO

POIVRÉ, MENTHOLÉ, FRAIS

Un gin de terroir, Occitan le terroir

A partir de 1941 et pendant plusieurs décennies, la famille Castan promène un alambic ambulant dans tous les villages du Tarn et d'Aveyron. Gilbert, à l'origine de cette activité, transmet son savoir-faire à son fils et à son petit-fils Sébastien, l'actuel distillateur.

En 2007, c'est lui, avec sa femme Céline, qui décide de construire une distillerie et de sédentariser l'alambic ambulant pour distiller des eaux-de-vie de fruit et... du whisky à partir de 2010. Le gin est la toute nouvelle et dernière création de cette famille de distillateur.

**Le gin Castan bio** est un gin unique dont la production est réalisée à la distillerie familiale. Élaborée à partir d'alcool de blé certifié bio et d'ingrédients régionaux, sa recette est inspirée par l'histoire et la culture de son village. Ce gin est entièrement composé de baies cueillies sur les coteaux de la distillerie. Les botaniques utilisées sont associées au genièvre, infusées directement dans l'alambic avant d'être distillées. Cet élégant gin, est finement épicé. Par sa fraîcheur, il s'estompe sur des notes mentholées et de poivre noir.



<b>Matières Premières :</b>	Alcool de blé bio Botaniques certifiées Agriculture Biologique, dont genièvre et menthe poivrée.
<b>Alambic :</b>	Prost Fontaine 4 vases de 600l.
<b>Fabrication :</b>	Macération du genièvre et des botaniques directement dans l'alambic. Distillation puis réduction lente à l'eau distillée. Mise en bouteille sans filtration, ni aucun ajout.
<b>TAV :</b>	45%
<b>Dégustation :</b>	Nez finement épicé, sur le genièvre. Bouche expressive, marquée par la baie de genièvre et la menthe sauvage. Finale longue, épicée avec des notes de poivre
<b>Moment :</b>	Pur ou en cocktail
<b>Bouteille :</b>	70cl