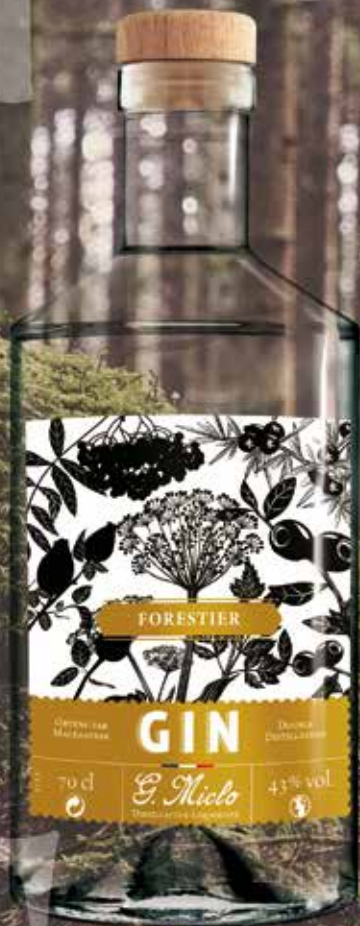




# GIN

*G. Miclo*



DEPUIS PRÈS DE 70 ANS, LA DISTILLERIE MICLO A DÉVELOPPÉ UN VÉRITABLE SAVOIR-FAIRE DANS LA CRÉATION DE SPIRITUEUX D'EXCEPTION.

FIDÈLE À CET ESPRIT, NOUS AVONS ÉLABORÉ DEUX GINS, L'UN « TRADITIONNEL » ET LE SECOND « FORESTIER », PRÉSENTANT DES PROFILS AROMATIQUES RICHES ET COMPLEXES.



Notre Gin « Forestier » est issu de baies de genièvre, de coriandre, d'écorce de cannelle, de racine d'angélique, de cardamome et de zestes de citron. Il se distingue par son empreinte locale et l'incorporation de baies d'alisier sauvage, d'églantine, de sureau, de sorbier, de prunelle et de myrtille, provenant de nos forêts. Longuement macérées puis distillées dans nos alambics en cuivre, ces plantes révèlent un gin intense et complexe avec des notes de zestes d'agrumes, de résine et de sous-bois.

CONSEIL DE DÉGUSTATION :

- pur sur lit de glace
- associé à un Tonic, à servir frais

43 % vol. | 70 cl

OBTENU PAR MACÉRATION  
DOUBLE DISTILLATION



**PRODUCT OF FRANCE**

Distillerie G. Miclo – 68650 LAPOUTROIE  
[www.distillerie-miclo.com](http://www.distillerie-miclo.com)  
03 89 47 50 16 / [info@distillerie-miclo.com](mailto:info@distillerie-miclo.com)