



WILLIBALD FARM DISTILLERY

Gingerbread

50,75\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	14883588
\$	Prix licencié	44.15\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
📅	Statut	Succ. Seul.
🏷️	Type de produit	Dry gin aromatisé
🇨🇦	Pays	Canada
📍	Région	Ontario
%	Pourcentage d'alcool	40%
🎨	Couleur	Ambré(e)
🔑	Fermeture	Synthétique ext. tire-bouchon

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Gingerbread Gin est infusé de plantes de gin traditionnelles ainsi qu'une généreuse portion de cannelle, de clou de girofle et de gingembre pour fournir la chaleur et les arômes que vous appréciez dans votre recette de pain d'épice préférée. Une fusion aromatique équilibrée de pain d'épice fraîchement cuit avec des nuances d'agrumes et de canneberge. Des notes forestières boisées parsemées de genévrier s'ajoutent au mélange vibrant. Légèrement sucré mais joliment équil...

NOTES SUR LE PRODUIT

L'équipe infuse des quantités soigneusement mesurées de plantes de gin traditionnelles telles que le genévrier, la racine d'iris, la coriandre et la racine d'angélique dans de l'alcool de base pendant 48 heures. Ensuite, ils chargent l'alambic avec ce riche mélange botanique et permettent aux vapeurs de la distillation de passer à travers un panier à gin contenant encore plus de plantes. Le gin est divisé en deux lots afin d'y réduire le taux d'alcool et pour que les épices y macèrent...



SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal