



DIPLÔME ET SON HISTOIRE

La recette de Diplôme Dry Gin mise au point en 1945 à Dijon en France est la même aujourd'hui. A la fin de la deuxième Guerre Mondiale cette recette avait remporté la fourniture en gin de l'armée américaine en Europe. Diplôme Dry Gin est produit dans le respect de la tradition et du savoir faire de la recette originale.

Diplôme Dry Gin est historiquement distillé à Dijon en France, ville réputée pour sa gastronomie, son patrimoine agroalimentaire traditionnel (Moutarde, Pain d'épices, Liqueurs et Spiritueux) issue de savoirs faire ancestral. A juste titre, la ville de Dijon est une des rares villes de France à être récompensée de la Légion d'honneur.

LA RECETTE : ORIGINAL 1945 RECIPE

La recette de Diplôme Dry Gin est classée depuis sa création à la distillerie sous la référence: **ORIGINAL 1945 RECIPE**.



Selon un procédé traditionnel Diplôme Dry Gin est produit à partir d'ingrédients naturels. Parmi eux, les baies de genièvre, la coriandre, des citrons entiers, des écorces d'orange, de l'angélique, de la racine d'iris ainsi que des gaines de fenouil. Après macération dans de l'alcool de betterave pur, les arômes sont distillés lentement dans un petit alambic dit « à bain marie ».

Cette méthode apporte à Diplôme Dry Gin sa saveur ronde et riche tout en gardant une grande fraîcheur.

L'immuable recette de Diplôme Dry Gin est assurément une des plus anciennes de France. Diplôme Dry Gin est toujours embouteillé à 44%Vol pour une meilleure harmonie entre arômes et puissance.

DEGUSTATION :

Le nez de Diplôme Dry Gin est un merveilleux bouquet de cerisier du japon et de clous de girofle doublé d'une délicate expression de genièvre et de coriandre.

Chaque gorgée, révèle un gout complexe et parfumé de zeste de pamplemousse, de délicates huiles de noix et d'une douce infusion de lavande.

Sa texture ronde et douce est animée par des épices exotiques associés au chocolat noir assurant une longue présence en bouche.

MOMENT DIPLOME :

Déguster Diplôme Dry Gin sur glace, en Gin Tonic avec un zeste de pamplemousse, en Dry Martini avec une larme de jus d'olive verte ou encore essayer un de nos cocktail maison comme le **OLD SCHOOL DIPLOME**® créé par Alexandre Hersent Chef Barman au bar & restaurant 'La Petite Maison'.

- 1/ Imbiber un cube de sucre blanc avec quelques gouttes d'Angostura Bitters et un zeste de citron. Ensuite, écraser le sucre jusqu'à dissolution complète.
- 2/ Ajouter de la glace, 5cl de Diplôme Dry Gin et compléter avec de l'eau gazeuse.
- 3/ Servir dans un verre «tumbler» et décorer d'une demi-tranche de citron et de deux cerises au marasquin.
- 4/ Déguster avec modération.



CONTACT : info@diplome-gin.com