



SAUVIGNON BLANC GIN
SELECTED BOTANICALS
GIVE SORGIN UNIQUE
COMPLEXITY AND CHARACTER



YELLOW GIN
DISTILLED FROM 8 SELECTED BOTANICALS
& SAUVIGNON

Sorgin

Sorgin & François
Lurton

DISTILLED IN FRANCE

DISTILLED IN FRANCE

LURTON

SAUVIGNON

Sorgin, premier et unique gin premium créé à partir du Sauvignon Blanc, est un trait d'union entre vin et spiritueux. Un an après le lancement de Sorgin, Sabine et François Lurton innovent avec une édition limitée en créant le premier batch de Yellow Gin. Yellow Gin est vieilli pendant 6 mois en barriques de chêne ayant contenues des vins de Sauvignon Blanc de Pessac Léognan et de Graves (Bordeaux). L'élevage sous-bois, outre les tanins, apporte des arômes complexes, avec des notes boisées (grillé, torréfié, fruits secs), épicées (girofle, gingembre) mais aussi des notes douces comme la vanille et le miel.

Yellow Gin est plus complexe que le Sorgin original mais garde sa fraîcheur caractéristique.

CARACTÉRISTIQUES

TYPE

Premium Distilled Gin vieilli en fûts de chêne

DEGRÉ ALCOOLIQUE

Autour de 42% vol. selon les éditions.

CONTENANCE

70cl

COMPOSITION

Alcool neutre de vin

Distillat de genièvre et de Sauvignon Blanc



Botaniques :

Zestes de pamplemousse

Zestes de citron vert et jaune

Violette

Genêt

Bourgeon de cassis



La robe est jaune pâle avec des reflets d'or blanc.



Une note caractéristique de genièvre complexifiée par une touche de fruits secs grillés, d'épices (poivre, gingembre, vanille) et des notes fruitées d'écorce d'orange et de coing mur.



Une bouche ronde et expressive aux notes de litchi et d'orange amère avec une douce amertume en finale aux notes de réglisse et d'armoise.



À déguster sec ou sur glace mais aussi dans des cocktails classiques à base de gin ou en Old fashioned. La palette aromatique du YGS lui permet aussi d'être associé à des plats ou d'en faire un digestif de choix.

SORGIN.FR - INFO@SORGIN.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.