

# GIN NORMINDIA ДЖИН НОРМИНДИЯ



**Джин**

**Страна:** Франция, Нормандия

**Содержание алкоголя:** 41,4 %

**Объем бутылки:** 0,7 л



Domaine du Coquerel основано в 1937 году Рене Жильбером старшим и первоначально было известно под именем Calvados Gilbert. В 1941 г хозяйство расположилось в усадьбе Кокрель в самом сердце региона АОС Кальвадос на границе провинций Нормандия и Бретань в нескольких километрах от Мон-Сен-Мишель. После нескольких смен владельцев, в 1996 году Domaine становится независимой компанией, Жан-Франсуа Мартин выкупает активы Calvados. Domaine du Coquerel – единственный производитель, который пять раз награждался «Большим почетным призом президента Франции». На сегодняшний день его продукция имеет сотни медалей, полученных на различных конкурсах.

После 6 месяцев путешествия по Индии, открыв новую страну, новую цивилизацию и новые ароматы, Пьер Ньюхаус, представитель третьего поколения семьи хозяйства, вернулся с новыми впечатлениями и опытом. Он работал во Франции и США, где у него была возможность попробовать сотни различных напитков, включая джин, в который он очень влюблен.

В 2015 он присоединился к семейному бизнесу и начал думать над созданием своего собственного джина. За основу был взят рецепт дистиллята из можжевельника из семейной книги «La Chymie du Gout et de l'Odorat», датированной 1765 годом. Название напитка – это сочетание двух слов:

Нормандия и Индия. Джин производился в Нормандии, а травы, используемые в производстве привезены из Индии. По мнению производителя, индийские травы являются непревзойденными по ароматике и создают прекрасный баланс между пряностью, сладостью и мягкостью.

## Описание:

Всего было проведено 42 мацерации и 33 микродистилляции, прежде чем был найден финальный рецепт напитка. 15 видов трав было использовано в процессе производства джина. Восемь из них указаны на этикетке. Названия 7 других видов трав являются хорошо охраняемой тайной производителя. Мацерация длится от 4 до 12 дней в стальных чанах, затем в течение 1-2 дней проходит длительная дистилляция в медных перегонных кубах, в которых ранее проходила дистилляция кальвадоса.

## Органолептические характеристики:

**Цвет:** Прозрачный.

**Аромат:** Свежие фруктовые ноты, дополненные оттенками специй и цветочных нот.

**Вкус:** Мягкий, сухой джин, с элегантными нотами цедры апельсина и можжевельника

## Способы употребления:

Незаменимый компонент для лонг-дринка - джина с тоником и многочисленных коктейлей с вермутом, соками и пр.