



Saint Loup

— DISTILLERIE —

Spiritueux français





Saint Loup

— DISTILLERIE —

Spiritueux français



Le Rhum blanc

Fermentation

Mélasse de canne biologique
Fermentation longue de 2 à 3 semaines
Sélection de plusieurs levures
Pique lactique pour apporter plus d'Esther

Distillation

Distillation dans un alambic en cuivre à repasse
Sortie de l'alambic à environ 72% Alc pour garder une partie des arômes complexes
Distillation longue d'environ 8h pour extraire en douceur les arômes

Arômes

Puissant en bouche avec une belle longueur
Au nez : banane flambée, baba au rhum, tarte tatin, noyau de cerise
En bouche : banane, fruits tropicaux, avec une légères note pâtissière et une belle finale de noyau de cerise



Saint Loup

— DISTILLERIE —

Spiritueux français



Le Gin London Dry

Les plantes

Genévrier en panier et en macération
Plantes : Coriandre, baie rose
Plantes locales : pin, sapin, sureau, thym, romarin, camomille

Distillation

Distillation dans un alambic en cuivre à repasse
Distillation longue d'environ 8h pour extraire en douceur les arômes

Arômes

Floral et boisé avec une présence franche du genévrier et une note d'agrumes.
Au nez : Présence marquée du genévrier, floral, herbacé et agrumes
En bouche : présence marquée du genévrier, floral, boisé, épicé, herbacé