# ALCOOL DE GENIÈVRE, CARTE NOIRE

DISTILLERIE PERSYN




Spiritueux & Co Alcool de Genièvre Genièvre de France

C'est LE digestif traditionnel régional par excellence.Il peut également être utilisé en "trou flamand" avec un sorbet, ou en cuisine où il se révèle être un formidable exhausteur de goût.

Triple distillation en alambic traditionnel (type charentais) d'un moût fermenté d'orge, de seigle et d'avoine parfumé par des baies de genévrier qui infusent dans l'alambic au cours de la troisième distillation. Cette dernière se fait au plus près degré de la mise en bouteille afin de limiter la réduction (ajustement du degré d'alcool par ajout d'eau). Lègérement ambré. Ce genièvre est ensuite conservé sous bois pendant trois ans en moyenne dans des fûts de chêne d'âges et de tailles différentes qui sont assemblés à chaque mise en bouteilles afin de conserver des caractéristiques constantes.

## Accords mets et vins

## Détails

**Domaine :** Genièvre de Houlle - Distillerie Persyn
**Degrès :** 49 %
**Contenance :** 0,70 L
**Région :** Hauts de France
**Types :** Alcool de Genièvre
**Packaging :** 1 bouteille

## Caractéristiques

## Dégustation

**Nez :** Fin et puissant des matières premières, très végétal, avec une note boisée soutenue de chêne jeune.
**Bouche :** Goût fort et prononcé, voire masculin, tout en restant moelleux. Arômes de grains, de bois, avec la pointe d'amertume de la baie de genièvre. Servi glacé, ce qui en atténue l'attaque en bouche, ses parfums explosent en retour lorsqu'il se réchauffe.
**Finale :** Persistante et agréable
**Température de service :** Servi glacé, sorti du congélateur

## HISTOIRE DU DOMAINE

Depuis 1812, la distillerie de Houlle, dans le Pas-de-Calais, produit du genièvre, spiritueux typique du Nord de la France, alcool de grain parfumé aux baies de genévriers, éventuellement vieilli en fûts de chêne. Selon que l'un ou l'autre de ces aspects est mis en avant, la palette gustative du genièvre, tout comme ses modes de consommation, est assez large ; ce dont profite notre distillerie, qui si elle est restée artisanale et traditionnelle, se veut néanmoins innovante. La réputation qualitative du genièvre de Houlle ne date pas d'hier puisque nos prédécesseurs avaient déjà obtenu des récompenses diverses dès la fin du XIXème siècle avec notamment deux médailles d'or aux expositions universelles de Paris en 1889 et en 1900. Beaucoup plus récemment, deux de nos genièvres ont été primés en février 2018 aux World Gin Awards à Londres : une médaille d'or pour notre finition Monbazillac et le titre de « meilleur genièvre du monde » pour notre brut de fût.Cette année 2021, c'est notre Genever For Long Drink qui est élu "Meilleur Genièvre du Monde" aux World Gin Award.

