

à utiliser  
avec modération  
pur ou en cocktail

**GIN TONIC:**

Un verre rempli de glaçons  
6 cl de Gin Premium de Camargue  
12 cl de Tonic Water (Schweppes...)  
et selon vos envies, citron,  
baies de genièvres ou concombres

**MARTINI DRY:**

Un verre rempli de glaçons  
6 cl de Gin Premium de Camargue  
2 cl de Vermouth dry  
(Martini ou Noilly-Prat)

## HISTOIRE

Vignoble familial depuis 1934, le domaine de Montcalm, fort de son savoir-faire et de ses multiples médailles, vous présente «Maison Montcalm» créateur d'un Gin Premium, élaboré par nos oenologues.

## DISTILLATION

Distillé 5 fois par un alambic à 5 colonnes successives, ce qui apportera une meilleure extraction du marc de raisin pour ensuite être redistillé avec des aromates sélectionnés avec attention tels que le citron, la baie de genièvre ou le poivre.

## DEGUSTATION

Le nez est frais d'eucalyptus, et de poivre une dominante. La bouche amertume accompagnée de baies de



sur des notes de genièvre rehaussées par d'agrumes. révèle une maîtrise de saveurs genièvre et

d'une agréable bouquet de plantes méditerranéennes. L'ensemble finement marqué d'une élégante touche citronnée. Enfin, la fleur de sel de Camargue apporte une touche saline à ce Gin qui procure une réelle identité Camarguaise.

Avec la conception de ce spiritueux de grande qualité, la Maison Montcalm vous invite à partager ensemble un voyage en Camargue avec son Gin Premium.

*Marqué par sa finesse et son élégance, le Gin Premium de Camargue séduira tous vos cocktails.*

# MAISON MONTCALM

PRÉSENTE

