

HAUTEFEUILLE

DRY GIN

EXPLORATEUR

Une sélection de botaniques de notre littoral



Dry gin façonné dans notre alambic révélateur d'arômes à partir d'une fine sélection de plantes aromatiques : baies de genévrier, baies d'argousier, armoise maritime, camomille romaine, menthe bergamote et zeste de yuzu.

Notes de dégustation (Gaël MORDAC):

La fraîcheur des agrumes se marie avec la puissance des plantes et la douceur de la baie d'argousier.

La robe est cristalline.

La bouche est rafraichissante de par son goût d'agrumes apporté par le yuzu, renforcé par une douceur étonnante pour un alcool non vieilli.

50 cl – 44.3%Vol.

DISTILLERIE d'HAUTEFEUILLE

La DISTILLERIE d'HAUTEFEUILLE voit le jour en 2016, au beau milieu d'une propriété familiale entourée de ses terres fertiles, portée par les valeurs d'authenticité, d'excellence et d'audace de ses fondateurs. Dans un écrin de verdure, on y élabore du single malt whisky à partir de l'orge cultivée sur le domaine ainsi que des dry gins de caractère à partir de botaniques sélectionnées localement.



DISTILLERIE d'HAUTEFEUILLE | Ferme du château | 80110 Beaucourt-en-Santerre – FRANCE

www.distilleriedhautefeuille.com

contact@distilleriedhautefeuille.com – export@distilleriedhautefeuille.com

