L‘Ô de JO

London dry gin 40%

Esprit de la cuvée : Le Clos Saint Joseph vous propose un gin d’une grande complexité aromatique, distillé avec précision, pour toutes les occasions.



Méthode d’élaboration :
16 botaniques (Genièvre, moutarde…)
Distillatin en 1 passe conformément à la méthode “london dry”.

Conseils de dégustation :
Ce gin présente un nez très avenant et délicat avec des notes d’agrumes très agréables. La bouche, toute en rondeur, est complexe. A boire en apéritif avec un tonic au dosage léger en sucre et des zestes de citrons râpés directement dans le verre ou en digestif seul.

Il accompagne aussi très bien les fruits de mer et les sushi, en petit shot très frais.

« L’Ô DE JŌ est un London Dry Gin artisanal qui incarne la délicatesse et l’élégance de la Bourgogne. »
SOMMELIERS INTERNATIONAL - N169 - 18/11/2020

L’Ô DE JŌ fait partie de la sélection des 12 meilleurs gins français du moment.

Clos Saint Joseph, Meursault, France.

L'Ô de JO

London dry gin 40%

Spirit of the cuvée: *Le Clos Saint Joseph offers a gin of great aromatic complexity, distilled with precision, for all occasions.*



Development method:
16 botanicals (Juniper, mustard...
Distillation in one pass according to the "London dry" method

Tasting tips:

This gin has a very pleasant and delicate nose with very pleasant citrus notes. The palate, full of roundness, is complex. To drink, as an aperitif, with a tonic with a light sugar dosage and zest of grated lemons directly in the glass or, as a digestive, alone.

It also goes very well with seafood and sushi, in a very fresh little shot.

"Ô DE JŌ is an artisanal London Dry Gin that embodies the delicacy and elegance of Burgundy."
SOMMELIERS INTERNATIONAL - N169 - 11/18/2020
Ô DE JŌ is part of the selection of the 12 best French gins of the moment.

Clos Saint Joseph, Meursault, France.