L‘Ô de JO- Recette 2

Distilled gin 40%

Esprit de la cuvée : Le Clos Saint Joseph vous propose un gin innovant et décalé avec cette recette numéro 2, axée sur des arômes de genièvre, menthe poivrée, romarin, et tinté avec une infusion maison de fruits rouges.



Méthode d’élaboration :14 botaniques dont la genièvre majoritairement cassis, Romarin et autres plantes. Triple distillaiton, et infusion de frutis rouges maison

Conseils de dégustation :

Le nez présente une belle expression de genièvre mais aussi de romarin et de cassis. En bouche, les dominantes de fruits rouges apportent une belle sucrosité. Une pointe mentholée arrondie la finale et donne à l’ensemble à la fois une belle fraicheur ainsi qu’une grande intensité aromatique.

Déguster avec du tonic, en cocktails, ou simplement avec des glacons.

Clos Saint Joseph, Meursault, France.

L'Ô de JO- Recette 2

Distilled gin 40%

Spirit of the cuvée: Le Clos Saint Joseph offers you an innovative Gin with this recipe number 2, focused on juniper aromas, blackurrant, peppermint, rosemary, and tinted with a homemade infusion of red fruits.



Preparation method: *14 botanicals, mainly juniper, rosemary, and other plants.*
Triple brass distillate, and homemade red fruits infusion

Tasting tips:

The nose has a beautiful expression of juniper but also rosemary and blackurrant. On the palate, the dominant red fruits bring a nice sweetness. A minty point rounded the finish and gives the whole both a beautiful freshness and a great aromatic intensity.

Enjoy with tonic, in cocktails, or simply with lots of ice.

Clos Saint Joseph, Meursault, France.