



Génépi Fût Unique

Fût #406 – Chêne Américain – Mise octobre 2022

Méthode d'élaboration :

Liqueur de Génépi « Extra Dry » élaborée à partir d'une distillation de Génépi et de 12 plantes aromatiques et d'une macération de Génépi. Très faiblement dosée en sucre, cette liqueur a été entonnée plusieurs années dans un vieux fût de chêne américain d'une capacité de 300L. Ce vieillissement a apporté à la liqueur la patine du bois et de l'oxygénation permettant aux différents ingrédients de se fondre et de se lier entre eux.

Quantité produite : ~600 bouteilles.

Vieillessement :

Type de fût : Fût ancien, Chêne américain, capacité 300L

Fabriqueur : Tonnellerie Magreñán

Durée : 4 ans

Notes de dégustation et service :

Œil : Robe limpide et brillante de couleur or pâle.

Nez : Ouvert et plaisant où les parfums d'herbes séchées telles que le basilic, la menthe poivrée, la verveine et la citronnelle côtoient les notes légères et subtiles d'un passage en fût avec des senteurs de caramel et de cannelle.

Bouche : Franche, nette et puissante qui s'ouvre sur les arômes de fleur de génépi et d'herbes de Provence séchées. On retrouve des arômes vanillés typique du chêne américain. La finale est caractérisée par des arômes délicats de cannelle, girofle et cèdre ainsi que des notes d'agrumes et de menthe fraîche en toute fin de bouche.

Service : Dans un verre à vin ou un verre à eau-de-vie blanche. Température idéale : 12°C – 14°C.

Données techniques :

Catégorie : Liqueur

TAV : 55% Vol.

Ingrédients : Alcool, eau, sucre, mélange de plantes aromatiques

Valeurs énergétiques pour 20ML : 292KJ=70Kcal

Conditionnement : 50CL (x6)

www.distillerie-meunier.fr



MEUNIER
DISTILLERIE FONDÉE EN 1809



Génépi Fût Unique

Fût #706 – Chêne Français – Mise octobre 2022

Méthode d'élaboration :

Liqueur de Génépi « Extra Dry » élaborée à partir d'une distillation de Génépi et de 12 plantes aromatiques et d'une macération de Génépi. Très faiblement dosée en sucre, cette liqueur a été entonnée plusieurs mois dans un fût de chêne français neuf d'une capacité de 300L. Ce vieillissement a apporté à la liqueur la patine du bois et de l'oxygénation permettant aux différents ingrédients de se fondre et de se lier entre eux.

Quantité produite : ~600 bouteilles.

Vieillessement :

Type de fût : Fût neuf, Chêne français, capacité 300L

Fabriqueur : Tonnellerie Radoux

Durée : 9 mois

Notes de dégustation et service :

Œil : Robe jaune miellée teintée de reflets dorées et brillants.

Nez : Puissant avec le bouquet de plantes aromatiques bien présent où l'on retrouve notamment des senteurs de thym et de basilic séché. Les arômes boisés sont présents, sans dominer.

Bouche : Attaque directe, droite et équilibrée entre le bouquet floral et les notes boisées et toastées de l'élevage sous bois. La finale est légèrement miellée et l'on retrouve en fin de bouche la fraîcheur du Génépi.

Service : Dans un verre à vin ou un verre à Cognac. Déguster à la température de service d'un vin rouge : 14°C – 17°C.

Données techniques :

Catégorie : Liqueur

TAV : 55% Vol.

Ingrédients : Alcool, eau, sucre, mélange de plantes aromatiques

Valeurs énergétiques pour 20ML : 292KJ=70Kcal

Conditionnement : 50CL (x6)





Génépi Fût Unique

Fût #707 – Chêne Français – Mise octobre 2022

Méthode d'élaboration :

Liqueur de Génépi « Extra Dry » élaborée à partir d'une distillation de Génépi et de 12 plantes aromatiques et d'une macération de Génépi. Très faiblement dosée en sucre, cette liqueur a été entonnée plusieurs années dans un fût de chêne français d'une capacité de 300L. Ce vieillissement a apporté à la liqueur la patine du bois et de l'oxygénation permettant aux différents ingrédients de se fondre et de se lier entre eux.

Quantité produite : ~600 bouteilles.

Vieillessement :

Type de fût : Fût ancien, Chêne français, capacité 300L

Fabriqueur : Tonnellerie Radoux

Durée : 2 ans

Notes de dégustation et service :

Œil : Robe sombre, ambrée et brillante avec des reflets couleur cognac.

Nez : Puissant où les notes boisées et épicées accompagnent les arômes d'herbacés et floraux du Génépi.

Bouche : Attaque ronde et ample et gourmande qui laisse découvrir un éventail de saveurs boisées et pâtisseries avec des notes de caramel, de pain grillé et de vanille. Finale épicée où l'on retrouve en fin de bouche l'univers végétal du bouquet de plantes aromatique.

Service : Dans un verre à vin ou un verre à Cognac. Déguster à la température de service d'un vin rouge : 14°C – 17°C.

Données techniques :

Catégorie : Liqueur

TAV : 55% Vol.

Ingrédients : Alcool, eau, sucre, mélange de plantes aromatiques

Valeurs énergétiques pour 20ML : 292KJ=70Kcal

Conditionnement : 50CL (x6)

