



NORMINDIA

GIN BIOLOGIQUE



DOMAINE DU COQUEREL



NORMINDIA BIO
LA DECLINAISON ORIGINALE
ET ECORESPONSABLE
DU GIN PHARE DU DOMAINE
DU COQUEREL

NORMINDIA : LE FRUIT D'UN VOYAGE ET D'UN HÉRITAGE

Normindia, c'est l'histoire d'un voyage, de rencontres et d'un savoir-faire familial. Pierre Martin-Neuhaus, 3^{ème} génération de la famille, reprend les rênes de la distillerie en 2014, et a pour idée de diversifier l'offre de spiritueux de la Maison.

A son arrivée, rentrant d'un voyage en Inde qui l'a captivé et inspiré, il a l'idée de créer son propre Gin qui combine son héritage familial et les saveurs de l'Inde. Cette création se présente à lui comme une évidence, c'est la naissance du gin Normindia, contraction de Normandie et India.

L'élément déclencheur de la création de ce gin signature et premium du Domaine du Coquerel est la découverte au Domaine d'un livre datant de 1765 : "La Chymie du Goût et de l'Odorat".

Entouré d'une équipe composée d'un aromaticien, d'un œnologue et d'un maître distillateur, Pierre commence à s'approvisionner en ingrédients botaniques et à effectuer des macérations et micro-distillations au domaine.

Innover en sublimant les fondamentaux de la maison, c'est le challenge qu'il s'est fixé, afin de faire rayonner ce savoir-faire français à travers le monde.

"Authentique par Nature, Innovant par Conviction"
Pierre Martin Neuhaus

UNE RECETTE SINGULIÈRE ET REMARQUABLE

Cette nouvelle recette se veut prometteuse, aromatique et différente de ses aînés. Normindia Biologique est issu de la macération de 8 ingrédients botaniques biologiques (genièvre, orange, citron, coriandre, clou de girofle, fleur de Lily, cannelle et pomme) dans de l'alcool de blé français biologique.

A la dégustation, Normindia Bio révèle une palette aromatiques uniques. On y retrouve des notes très fruitées, d'agrumes et toute la fraîcheur d'un jeune calvados, mais également des notes d'épices douces et florales typiques d'un vieux calvados.



NORMINDIA GIN BIOLOGIQUE

Notes de dégustation

- Nez : Orange, Floral
- Bouche : Citron, Pomme, Ronde, Frais
- Finale : Légèrement épicé, Longue, Amertume d'orange



NORMINDIA BIO, LA RÉFÉRENCE BIO DU DOMAINE DU COQUEREL

Le Gin Normindia Bio, dernier né du Domaine du Coquerel, s'inscrit parfaitement dans l'ADN de la maison en alliant créativité et savoir-faire.

Cette nouvelle édition puise son originalité dans sa liste d'ingrédients biologiques méticuleusement choisis et la conviction profonde de la maison de l'importance de l'écoresponsabilité.

Normindia Bio a obtenu, à ce titre, la certification biologique.

Association de modernité et de pure tradition, Normindia Biologique conserve les codes singuliers des gins du Domaine, par son processus de fabrication et sa production 100% normande. La distillation est faite dans une colonne en cuivre traditionnelle aussi utilisée pour la conception des calvados Coquerel, qui sublime et révèle tout le potentiel des aromatiques pour une expérience gustative unique.

NORMINDIA BIO - UNE BASE POUR DE NOUVELLES RECETTES DE COCKTAIL SINGULIÈRES

Le Gin Normindia Biologique est devenu un incontournable dans la création de cocktails. Versatile, il s'associe aussi bien avec du Tonic qu'avec d'autres ingrédients pour la réalisation de vos cocktails préférés.

