

Juillet Nord

SORTIE PRODUIT

Le nouveau Juillet n'est pas un Gin... C'est un Genièvre !

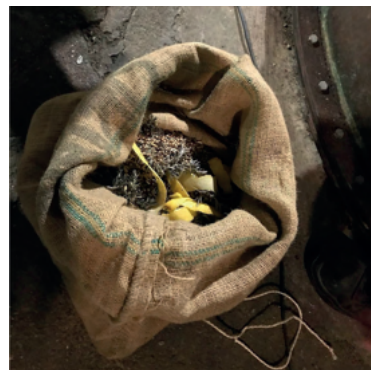
Chaque été, la **série des Gins Juillet** s'agrandit pour accueillir une **recette inédite**. Pour élaborer **la nouveauté de cette année**, la **Maison Ferroni** a décidé de travailler non pas un Gin... **Mais un Genièvre !**

Le genièvre de **Houlle** (62) est une **eau-de-vie de grains** aromatisée au cours de la distillation par des baies de genévrier. Sa particularité tient du choix des céréales : malt d'orge, seigle, avoine. L'invention du Genièvre tel qu'on le fabrique à Houlle depuis plus de deux siècles remonterait probablement au **XVI^{ème} siècle**, et serait donc **l'ancêtre du Gin**.

Pour développer cette recette inédite, **Guillaume Ferroni** s'est naturellement tourné vers l'emblématique **Distillerie Persyn**, créée en 1812. Désireuse de défendre son **patrimoine historique**, cette distillerie est la dernière à utiliser une **méthode traditionnelle et artisanale** pour produire son Genièvre.

Le résultat de cette collaboration : **Juillet Nord, un Genièvre de grain IGP**, témoin des **savoir-faire** et des **arômes** typiques des régions du **Nord** et du **Sud** de la France.

Le **Juillet Nord** est le fruit d'une **quadruple distillation** d'un mash composé **d'orge, de seigle et d'avoine**. C'est donc un distillat emprunt de **surprenants arômes céréaliers**, l'utilisation de l'avoine étant rare dans les spiritueux de grains. Un **bouquet d'arômes** est ajouté lors de la **quatrième distillation**, composé de **genièvre frais récolté à la main en Picardie** et de **plantes aromatiques de Provence** récoltées sur le domaine du Château des Creissauds, à Aubagne (13).





JUILLET NORD **Genièvre de grain IGP**

50cl - 44% vol.

39€

Notes de dégustation

Un résultat unique, oscillant entre les notes aromatiques provençales du Gin Juillet, la fraîcheur du genièvre et les subtils arômes de céréales. Finale très longue sur le genièvre soutenu par les céréales, empreinte de notes anisées, notamment d'anis vert.