MAISON VILLEVERT

LES SPIRITUEUX FRANÇAIS

JUNE PEACH GIN, BY G VINE 37,5%

Wild Peach, Maison Villevert

FAKTA

Gin

Alkohol: 37.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 07314700030

Distriktet

Bordeaux' umiddelbare nordlige nabo, Cognac, er sikkert verdens mest kendte distrikt for produktion af brændevin – og dette siden det 15. århundrede. Det var imidlertid først i 1860, at den franske geolog Coquand og hans assistent lavede en opdeling af området efter jordbundsforholdene og opdagede, at kvaliteten af Cognac var tæt forbundet med netop jordbundstypen.

6 områder blev derefter fastlagt, hvor den bedste – Grande Champagne – ligger i midten af området. Navnet kommer fra Champagnedistriktet længere nordpå og skyldes, at man i området finder en meget kridtholdig jordbund, som ligner den i det berømte franske vindistrikt. Kridtet udgør ca. 35% i det øverste lag og helt op til ca. 80% længere nede. Og i Cognac som i Champagne giver denne jordtype finesse og charme.

Producenten

Maison Villevert er en fransk spiritusproducent beliggende i Cognac distriktet. Huset producerer forskellige vindruebaserede spiritusprodukter. Hos Maison Villevert mener man, at 'Vindruer er verdens ædleste frugt, og er overlegne alle andre frugter'. Derfor har alle deres produkter et islæt af vindruer.

Maison Villevert producerer ginerne G'Vine Floraison og Nouaison Gin, by G'Vine, samt June, by G'Vine (vindrueblomst-Ginlikør med ferskensmag), en vermouth-serie kaldet La Quintinye Vermouth Royal, eller LQVR, som er baseret på Pineau de Charentes. Vermouth-serien findes i tre varianter: Extra Dry, Blanc og Rouge.

Derudover producerer huset en tequila-serie, Excellia Tequila - en 100% agave tequila, som er lagret i gamle Cognac- og Sauterne-fade, heraf vindrue-islættet. Der findes en Blanco, en Reposado og en Anejo. Selve huset Maison Villevert ligger i Merpins, 18 km vest for Cognachuset Frapin og 20 km nordvest for Cognachuset François Voyer, tæt på byen Cognac, på grænsen til Charente-Maritime. Maison Villevert producerer desuden også sin egen cognac.

Produktet

JUNE GIN, by G'Vine 37,5% er Maison Villeverts nye superstar i gin-markedet, en flavoured gin. JUNE er G'Vine Floraisons nye sprøde lillesøster, fuld af overraskelse, en smule lettere i alkoholen, men med masser af smag. JUNE er en smule sød modsat G'Vine Floraison, som er mere "sødmefuld". JUNE er lavet på base af G'Vine Floraison, og har Maison Villeverts DNA omkring renhed, klasse og god smag med sig. Med liflige noter af vindrueblomst, fersken og enebær, samt hints af sommerlige frugter og bær er det et sommerhit uden lige.

Her følger et par June opskrifter:

Skinny June: I et vinglas fyldt med is put 4cl June, by G'Vine, top op med danskvand (ca 10-15cl) Pynt med fersken og jordbær.

June Summer Booster: I et vinglas fyldt med is put 4cl June, by G'Vine, top op med Fevertree Mediterranean Tonic (ca 10-15cl). Pynt med fersken og ribs. Skift tonic til indian tonic for at lave: (June) Indian Summer.

June Collins: Shake følgende med masser af is: 6cl June, by G'Vine, 3cl friskpresset citron juice, 1cl sukkerlage (1del sukker: 1 del vand). Si det ned i et vinglas fyldt med is. Top op med 3-4cl danskvand og rør stille rundt. Pynt med fersken og en citron båd.

VINOBLE