MAISON VILLEVERT

LES SPIRITUEUX FRANÇAIS

JUNE PEAR GIN, BY G VINE 37,5%

Pear and Cardamom, Maison Villevert

FAKTA

Gin

Alkohol: 37.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 07314600030

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 Royal Pear and Cardamom, er Maison Villeverts nye superstar på gin-markedet og June Wild Peachs sprøde lillesøster, fuld af overraskelse og masser af smag. JUNE er sødmefuld og lavet på base af G'Vine Floraison, og har Maison Villeverts DNA omkring renhed, klasse og gode smag med sig. Med liflige noter af pære og kardamomme er det et hit uden lige.

Her følger et par lækre June opskrifter:

Skinny June: I et vinglas fyldt med is put 4cl June Royal Pear and Cardamom, top op med danskvand (ca 10-15cl) Pynt med Pære.

June Collins: Shake følgende med masser af is: 6cl June Royal Pear and Cardamom, 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.

June Pear Spritz: fyld et vinglas med isterninger kom 6cl June Royal Pear and Cardamom i glasset og top op med 12cl mousserende vin, top evt med danskvand og pynt med pæreskiver og limebåde.

VINOBLE