

# GIN

Anaë bio

Aux quatre coins de l'Hexagone, des producteurs passionnés s'activent. De petits producteurs de botaniques bios qui mettent en commun leurs savoir-faire pour élaborer un grand gin. Maceron sauvage de l'île de Ré, fleurs de bleuet, camomille, verveine citronnée, fenugrec, thym citronné, graines de coriandre et alcool de raisin comme base de travail. Un poème champêtre. Un herbier grandeur nature. 8 ingrédients, triés sur le volet, et pas un de plus. Mais en bouche, une explosion de saveurs. Une richesse et une profondeur unique. Une fraîcheur intense, un équilibre subtil, des notes florales avec une pointe délicate d'agrumes et d'épices. Un concentré de nature qui a déjà conquis de nombreux chefs étoilés tels que Kelly Rangama. Et qui se savoure seul autant qu'en cocktail. Car un tel gin ne pouvait laisser indifférents les bartenders en quête d'inspiration. La palette aromatique impressionnante d'Anaë est propice à la création et à l'expérimentation. Sublimer, sans dénaturer. Éblouir, sans trahir. Étonner, sans détonner. Car chez Anaë, le produit, il n'y a que ça de vrai.



**DISPONIBILITÉ :**

Toute l'année



**CONDITIONNEMENT :**

La bouteille 70 cl



**DÉLAIS DE LIVRAISON :**

Immédiat



**ORIGINE :**

Nouvelle-Aquitaine