

La maison Wolfberger dévoile son nouveau crémant Ice Petite Folie Rosé



Fruité et élégant, le Crémant d'Alsace **Ice Petite Folie Rosé** ravira les papilles des amateurs de bulles. Les plus gourmands apprécieront son parfum de framboise, de guimauve et de fraise compotée. L'équilibre de ces arômes fruités associé au dosage précis d'une liqueur d'expédition spécifique le positionne comme un Crémant d'Alsace chic et haut de gamme. Sur glace ou en cocktail, Ice Petite Folie Rosé est l'apéritif rafraîchissant idéal de l'été.



Gin Normindia du domaine Coquerel

Normindia est une nouvelle création du domaine **Coquerel** qui produit du Calvados depuis 1937. L'idée de ce gin est née en 2015 après un voyage en Inde et aux Etats-Unis. Le premier batch a été créé en mars 2017 après 2 ans de travail avec une équipe composée d'aromaticiens, d'œnologue et de distillateurs.

Ce Gin frais, fruité et léger rappelle le goût d'un jeune Calvados évoluant vers des notes d'épices douces et floral comme un Calvados VSOP. Il est composé de 15 ingrédients botaniques, dont la pomme, l'orange, la cannelle, le genièvre, le lys, le girofle, le gingembre et la coriandre, macérés 4 à 12 jours. Ils sont ensuite distillés dans la colonne servant à produire les Calvados, donnant à Normindia sa structure et sa rondeur.

Il est disponible au prix TTC public conseillé de 29 à 32 €.



Gin Calvados et Gin Calvados Cask Finish de Christian Drouin

Le Gin de **Christian Drouin** est un Gin unique élaboré à l'aide de plus de 30 variétés de pommes à Cidres de Normandie et de huit aromates sélectionnés pour leur association aux arômes de la pomme et du Genièvre, chacun macéré et distillé séparément.

Le Genièvre, la cardamome apportent les arômes classiques et profonds d'un Gin de qualité. Le gingembre, la vanille, la cannelle, l'amande viennent complexifier et s'harmoniser au bouquet de la pomme. La rose et le citron apportent des notes plus fines et plus légères.

Elaborée comme dans sa version classique, le **Cask Finish** est mûri durant 6 mois dans d'anciens fûts

de Calvados. Il a ainsi gagné en profondeur. Plus rond et plus complexe, les arômes de pommes se trouvent encore renforcés dans cette nouvelle version. 2 850 bouteilles composent ce premier Batch.

Le Gin de Christian Drouin est distribué dans plus de 20 pays à travers le monde et jusqu'au Japon et bientôt aux Etats Unis. Il a été Lauréat des trophées de l'innovation Agroalimentaire de Normandie en 2016.

Il se déguste pur ou sur glace, mais aussi en cocktails :

Gin & Tonic

La façon la plus traditionnelle d'apprécier le Gin est certainement le Gin & Tonic. Il existe de nombreuses façons de le réaliser. Dans un grand verre ballon rempli de glace, ajouter au Gin et au tonic deux tranches

fines de pomme fraîchement coupées.

Gin Fizz

Un autre grand classique réalisé au Shaker.

6 cl Gin de Christian Drouin

4 cl jus de citron

2 cl sirop de sucre

12 cl eau gazeuse

Décorer avec une tranche de pomme.

Angel Face

Une recette de 1928 créée en hommage à l'actrice Française Annabella.

Au Shaker.

3 cl Gin de Christian Drouin

3 cl Calvados Sélection Christian Drouin

3 cl liqueur d'abricot

Variante en long drink

2 cl Gin de Christian Drouin

3 cl Calvados Sélection Christian Drouin

3 cl Liqueur d'abricot

Compléter le verre au Poiré Christian Drouin.

