ALCOOL DE GENIÈVRE, BRUT DE FÛT

DISTILLERIE PERSYN

Spiritueux & Co Alcool de Genièvre Genièvre de France

Le Brut de fut se suffit à lui même en apéritif ou en digestif, il est préférable de le boire à température ambiante pour en apprécier l'intensité du boisé en bouche.

Triple distillation en alambic traditionnel (type charentais) d'un moût fermenté d'orge, de seigle et d'avoine parfumé par des baies de genévrier qui infusent dans l'alambic au cours de la troisième distillation. Distillé à un degré relativement bas, ce genièvre ne subit aucune réduction (ajustement du degré d'alcool par ajout d'eau) que ce soit avant ou après la mise en fût. Il est ensuite conservé sous bois en fût de chêne pendant une période pouvant aller jusqu'à plus de vingt ans avant d'être mis en bouteilles lorsque le chef distillateur et le maître de chai estiment qu'il est prêt à l'être.

Accords mets et vins

Seul en digestif ou en accompagnement d'un plateau de fromages.

Détails

Domaine : Genièvre de Houlle - Distillerie Persyn
Degrès : 48,4 %
Contenance : 0,70 L
Région : Hauts de France
Types : Alcool de Genièvre
Packaging : 1 bouteille

Dégustation

Nez : Très complexe, beaucoup plus doux que son degré d'alcool ne le suggère. Parfums de pomme, de poire.
Bouche : Puissante, complexe, bien équilibrée tout en restant moelleuse, avec un joli fondu des arômes du bois et des matières premières
Finale : Persistante et agréable
Température de service : A la manière d'une vieille eau-de-vie, à température ambiante ou à température de cave (12-15 °C) mais pas plus frais afin de bien profiter de sa complexité en bouche

Caractéristiques

HISTOIRE DU DOMAINE

Depuis 1812, la distillerie de Houlle, dans le Pas-de-Calais, produit du genièvre, spiritueux typique du Nord de la France, alcool de grain parfumé aux baies de genévriers, éventuellement vieilli en fûts de chêne. Selon que l'un ou l'autre de ces aspects est mis en avant, la palette gustative du genièvre, tout comme ses modes de consommation, est assez large ; ce dont profite notre distillerie, qui si elle est restée artisanale et traditionnelle, se veut néanmoins innovante. La réputation qualitative du genièvre de Houlle ne date pas d'hier puisque nos prédécesseurs avaient déjà obtenu des récompenses diverses dès la fin du XIXème siècle avec notamment deux médailles d'or aux expositions universelles de Paris en 1889 et en 1900. Beaucoup plus récemment, deux de nos genièvres ont été primés en février 2018 aux World Gin Awards à Londres : une médaille d'or pour notre finition Monbazillac et le titre de « meilleur genièvre du monde » pour notre brut de fût.Cette année 2021, c'est notre Genever For Long Drink qui est élu "Meilleur Genièvre du Monde" aux World Gin Award.