

MAISON
VILLEVERT



ARTISANS INSPIRÉS DEPUIS 1487

NOUAISON GIN

RESERVE

LA NOUVELLE CRÉATION G'VINE,
LE GIN FRANÇAIS À BASE DE RAISIN



G'Vine, la marque qui a bousculé le monde des spiritueux avec son gin super-premium à base de raisin a lancé, à l'occasion de la Negroni Week (14 au 20 septembre), sa nouvelle création en série limitée : **Nouaison Gin Réserve**.

Ce nouveau gin - intense, opulent et gourmand - qui ambitionne de devenir la référence des gins vieillis, est le seul gin à base de raisin français vieilli en fûts de chêne ayant contenu du cognac. Le vieillissement inédit de cette nouvelle expression, permet de sublimer l'expérience du gin, de donner une nouvelle dimension aux cocktails classiques, en particulier le Negroni, de magnifier la consommation sur glace et offre de nouveaux horizons de création aux cavistes et bartenders.

NOUAISON GIN RESERVE : UN GIN D'EXCEPTION

Déjà reconnu dans l'univers des gins vieillis, Nouaison Gin Réserve, a été nommé "finaliste" de The Ultimate Spirits Challenge 2020 avec un score de 94/100.

Il vient compléter une collection de gins premiums signés Maison Villevert, tous appréciés pour leurs qualités exceptionnelles : G'Vine, gin de France, l'un des trois gins premiums au monde (source IWSR 2016), Nouaison Gin, 95/100 (Ultimate Spirits Challenge - New York) et (96/100 International Review of Spirits - Chicago), considéré "Exceptionnel" et "Recommandation Ultime" et reconnu comme LE MEILLEUR GIN FRANÇAIS.



NOUAISON GIN RESERVE :

LE REFLET DU SAVOIR-FAIRE MAISON VILLEVERT

Alors que la majorité des gins est issue de grains de céréales, **Nouaison Gin Réserve**, est le reflet du savoir-faire de Maison Villevert et de son fondateur, Jean-Sébastien Robicquet : un gin élaboré **à base de raisin**, infusé d'un **bouquet botanique complexe**, vieilli en **fûts de chêne ayant contenu du cognac**, provenant du Domaine viticole Le Pérat, propriété de Maison Villevert.

Son **profil aromatique unique**, aux **saveurs riches et intenses** associe les classiques baies de genièvre, cardamome et gingembre, aux plus rares bois de santal, bergamote, prune, poivre de Java, vetivera... Au total **14 plantes et épices** composent ce bouquet botanique, sublimé par la rondeur d'une maturation singulière, apportant des **notes épicées et boisées**.

NOUAISON GIN RÉSERVE
EST PROPOSÉ EN SÉRIE LIMITÉE,
NUMÉROTÉE ET UNIQUEMENT
EN 50 CL
AU PRIX PUBLIC
INDICATIF DE 39,00€.



NEGRONI WEEK

Nouaison Gin Réserve est **disponible depuis le 14 septembre dans les clubs, bars, hôtels des plus grandes villes de France**, mais aussi dans plusieurs lieux emblématiques, à l'occasion de la **Negroni Week** (14 au 20 septembre). Chaque établissement pouvait interpréter, au-delà du Royal Negroni, une création originale à base de Nouaison Gin Réserve.

NOUAISON GIN RESERVE :

LE RAFFINEMENT ET L'ÉLÉGANCE À LA FRANÇAISE

Spécialement imaginé pour l'univers du bartending, équilibré et raffiné, **Nouaison Gin Réserve** est idéal pour sublimer les cocktails classiques et donne une touche d'élégance aux cocktails les plus modernes.

À PROPOS // Il y a maintenant 15 ans que G'Vine a vu le jour dans la région de Cognac. Ce gin, à l'époque peu conventionnel, a été créé par Jean-Sébastien Robicquet, fondateur, œnologue et distillateur de Maison Villevert. Située au cœur du vignoble de Cognac, Maison Villevert est spécialisée dans la création et l'élaboration/distillation de spiritueux ultra-premium. Ses valeurs sont le respect, l'excellence et l'entrepreneuriat engagé. Le CA de Maison Villevert s'élève à 60 millions d'euros en 2019. Le groupe emploie plus de 80 collaborateurs. Dans quelques années, Maison Villevert tend à devenir une des références mondiales des ETI (Entreprise de Taille Intermédiaire) dans le monde des spiritueux.

LA CARTE DES COCKTAILS



Royal Negroni

Ingrédients

45 ml de Nouaison Gin Reserve
45 ml de La Quintinye Vermouth Royal Rouge
1 trait d'Orange Bitters
Garnish : un zeste d'orange

Préparation

Dans un grand verre type "old fashioned" verser l'ensemble des ingrédients avec un grand glaçon sphère et remuer. Décorer d'un zeste d'orange.

L'Elegant

Ingrédients

45 ml Nouaison Gin Reserve
10 ml Verjus
10 ml Liqueur de Réglisse
Garnish : shiso

Préparation

Mélanger délicatement les ingrédients dans un verre à mélange et filtrer la préparation dans un verre "old fashioned" sur un grand cube de glace. Décorer de feuilles de shiso et servir.



Tom Collins

Ingrédients

50 ml Nouaison Gin Reserve
10 ml Yuzu
20 ml Sirop de Camomille
120 ml Soda Water
Garnish : fleurs séchées

Préparation

Verser l'ensemble des ingrédients dans un verre "HighBall" avec un grand glaçon à Tom Collins et compléter de soda water. Mélanger à l'aide d'une cuillère à mélange et servir dans un grand verre.



CONTACT PRESSE :

MCS Communication / Camille Grenier
cgrenier@mcscom.fr

@NouaisonGin  Nouaison Gin

#NouaisonGinReserve #ExperienceNouaison #NouaisonGin #AlternativeGin

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION