



La marque artisanale Du Grand Nez lance le premier gin français à la truffe.



L'excellence du terroir lot-et-garonnais dans un gin d'exception.

La distillerie Du Grand Nez a été créée à l'automne 2019 à Nérac dans le Lot-et-Garonne. Anne-Hélène Vialaneix et Eric Lugas, tous deux amoureux des spiritueux français et soucieux de valoriser leur terroir natal dans leur gamme de gin, se lancent dans ce projet entrepreneurial passionnant.

Après avoir été médaillés par deux concours prestigieux: l'*International Spirits Selection 2020* et les *World Gin Awards* pour leur deux premières références, Anne-Hélène Vialaneix et Eric Lugas se fixent un nouveau challenge pour cette **édition spéciale** et choisissent de mettre en avant un produit phare de la région Lot-et-Garonnaise : **la truffe d'été**.

Ce champignon sauvage aux notes délicates de noisette ou *tuber aestivum* représente plus de **30% des ingrédients aromatiques utilisés** pour la conception de cette édition spéciale. Son parfum et ses saveurs sont exclusivement le fruit d'une alchimie naturelle puisqu'aucun arôme artificiel, colorant ou sucre n'y ont été ajoutés.

Notes de dégustation

Un gin aux saveurs locales uniques.



Avec sa couleur légèrement ambrée, ce gin mêlant douceur et caractère se compose exclusivement de botaniques **issus d'agriculture biologique et raisonnée**.



Au nez, le parfum gourmand d'orange confite, de vanille de Madagascar et de pomme jaune réconfortera vos sens. Le poivre long de Java viendra piquer votre curiosité. La rondeur noisetée de la truffe d'été vous surprendra.



En bouche, l'épice et le fruit réveilleront les papilles grâce à l'association des baies de genévrier, du poivre long des agrumes confits et de légères touches mentholées. Les notes finales sont délicates, subtiles grâce aux notes beurrées de la truffe d'été.

La persistance aromatique est intense due également à une **triple distillation charentaise**.



Credit photo: CHRISTIAN NERETTE @chris_nerette



COCKTAIL SIGNATURE

Coco La Truffe

Par Clément Sargeni - Le Cancan

6cl Gin Édition Spéciale à la truffe d'été de la distillerie du GRAND NEZ

3cl Vermouth Extra Dry infusé coco & chocolat blanc

2 dash "Wild Hunt" Bennett bitters

1 carré de chocolat blanc pour la garniture.

La marque nous invite à savourer l'instant présent lors de la dégustation.

Une édition spéciale qui intrigue déjà *mixologues* et *chefs français*.

À Paris ou à Bordeaux, dans un grand hôtel ou à une adresse de quartier, quelques mixologues et chefs de cuisine travaillent déjà sur des « **food-pairings** » pour sublimer les différents ingrédients cette édition spéciale.

Ce gin qui mêle douceur et caractère, est à déguster en cocktail simple avec une eau tonique ou en cocktail plus élaboré. Il pourra également prolonger un repas en étant servi en digestif.

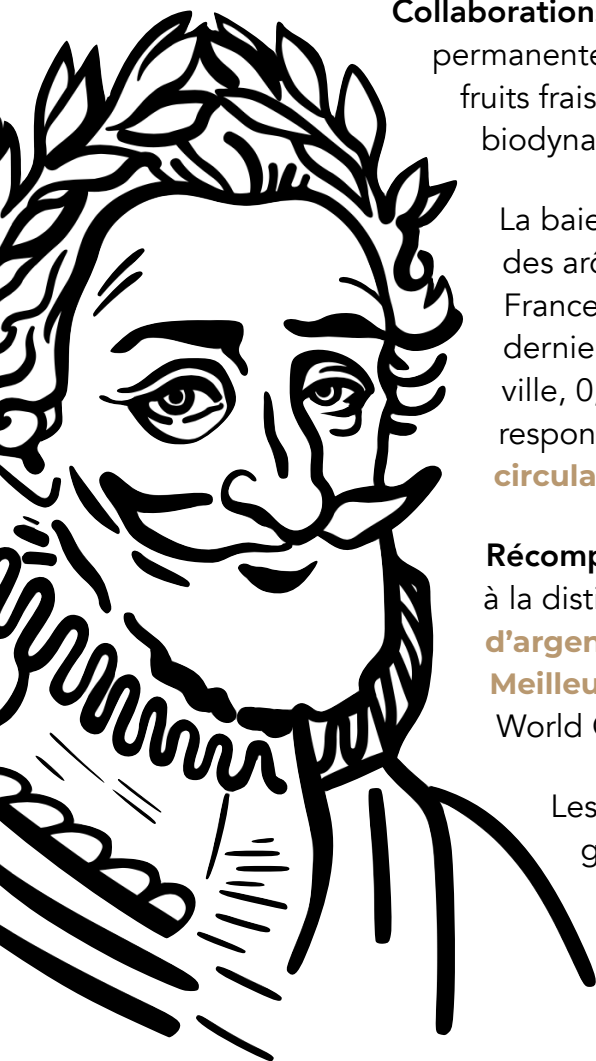


*Du Grand Nez, une **néo-distillerie** qui mise sur la qualité de ses produits.*

Persuadés que les bons produits font les meilleurs spiritueux, Eric et Anne-Hélène, s'entourent des meilleurs producteurs de la région, souvent rencontrés sur le marché de Nérac, afin de confectionner des gins artisanaux d'exception.

Les trois créations de la distillerie possèdent toutes une palette aromatique unique et complexe afin de plaire aux mixologues mais aussi aux amoureux des spiritueux.

Une *production biologique et équitable* déjà récompensée.



Collaborations. Les produits sont élaborés dans la recherche permanente de qualité et d'innovation. Tous les aromates, épices et fruits frais utilisés sont certifiés 100% biologiques voire biodynamiques.

La baie de genièvre, l'ingrédient clé qui offre une note épicée et des arômes de fruits noirs, n'est pas encore disponible en France. La distillerie néracaise a donc décidé, en novembre dernier, de planter, en partenariat avec le lycée agricole de la ville, 0,25 ha de genévrier. Cette démarche pédagogique, éco-responsable et enthousiasmante s'inscrit dans une **agriculture circulaire**.

Récompenses. Le perfectionnisme d'Anne-Hélène et Eric a permis à la distillerie Du Grand Nez de recevoir en 2021 **la médaille d'argent** pour l'Attribut No.1 et la plus haute distinction de **Meilleur London Dry Gin français** pour Attribut No.2 par les World Gin Awards.

Les deux Attributs avaient déjà été élus en 2020 meilleurs gins français avec **2 médailles d'or** lors du concours international des spiritueux à Bruxelles.

Infos pratiques

Disponible chez votre caviste et sur le e.shop de la marque www.dugrandnez.fr

Prix de vente conseillé pour l'édition spéciale: entre **48** et **50€ TTC**

Instagram/Facebook : [@dugrandnez](https://www.instagram.com/dugrandnez)

Contacts

Anne-Hélène Vialaneix

06 75 35 93 71

annehelene@dugrandnez.fr

Eric Lugas

06 40 26 27 38

eric@dugrandnez.fr

Citron Caviar Studio (communication)

Bettina Nlend

06 16 41 77 86

bettina@citroncaviarstudio.fr

Baptiste Vérine

06 79 54 36 70

baptiste@citroncaviarstudio.fr