

CITADELLE
GIN DE FRANCE



Communiqué de presse

Contact presse

Carole Nicolas (Idées en Forme)

Tel : 06 74 08 92 57

Mail : cnicolas@ideesenforme.com



CITADELLE
GIN DE FRANCE



Né en 1996, Citadelle Gin reste incontestablement le pionnier de la catégorie en France. La marque se distingue par sa créativité depuis sa création, c'est pourquoi la gamme s'est enrichie au fur et à mesure des années, comptant désormais cinq déclinaisons : Original, Réserve, Old Tom, Jardin d'été et les éditions Extrême, **aujourd'hui remplacées par une nouvelle famille : la bien nommée « Les Excentriques » !**

Pour cette première édition, **honneur au cornichon**, véritable symbole national à l'étranger. Oui, vous avez bien lu, le cornichon ! Mais pas n'importe lequel. Celui qui a été intégré dans la base aromatique du Citadelle Original provient de la **Maison Marc, bien connue des gastronomes* et des amateurs de terroir français**. Cette maison familiale cultive ses *Cucumis sativus* sans insecticide, sans herbicides, sans conservateurs et ils sont toujours cueillis à la main en Bourgogne.

Des valeurs partagées par la Maison Ferrand. Preuve en est avec ses 2 500 genévriers plantés devant le Château de Bonbonnet qui seront bientôt tous certifiés bio.

L'ambition d'Alexandre Gabriel de produire ses propres citrus - les agrumes jouant un rôle central dans la recette - s'inscrit dans le même registre. Elle est en cours de concrétisation avec la construction d'une orangerie située à côté de la distillerie.

Ce premier Excentrique, un Dry Gin en édition ultra-limitée, **a naturellement été élaboré dans la nouvelle distillerie imaginée par Alexandre Gabriel et entièrement réalisée par les équipes internes du château**. Il a également été distillé selon le processus breveté de l'infusion progressive des baies de genièvre et de 19 autres botaniques exceptionnellement rejointes par le cornichon, le premier « invité surprise » de cette surprenante collection pour qui l'excentricité n'est pas un vain mot.

En signant cette expression inédite, Alexandre Gabriel repousse, avec ses équipes, une fois encore les limites de la créativité et de l'expérimentation. **Son mantra « Impossible n'est pas Ferrand » n'a jamais sonné aussi vrai.**

Et croyez-nous, ce produit saura vous surprendre et vous plaire car il est délicieusement épatant, dégusté dans un Cornitonic (Dirty Ginto) ou un Pickles Martini (Dirty Martini).

**Le chef Yves Camdeborde a réalisé une terrine et des tapas spécialement conçus pour un pairing parfait avec le gin Citadelle Vive le Cornichon.*





Le Cornitonic

5cl / 2 fl oz Citadelle Gin Vive le Cornichon!

12cl / 5 fl oz Tonic Water

1 barspoon de jus de cornichon





Le Pickles Martini

6cl / 2 floz Citadelle Gin Vive le Cornichon!

1cl / 0,5 fl oz Dry Vermuth

1 barspoon de jus de cornichon





CITADELLE
GIN DE FRANCE



Communiqué de presse

Contact presse

Carole Nicolas (Idées en Forme)

Tel : 06 74 08 92 57

Mail : cnicolas@ideesenforme.com