



Mes beaucoup de passion d'amour et une macération infuse de l'alcool
une dose de genévre, des oranges, des pamplemousses, une poignée
de safran, une piroche de clou de girofle, un soupçon de gingembre, un
bâton de cannelle et de la pomme.

N° 0001/10000



UNIQUEMENT EN ORANGE. DISTRIBUTION SEULE EN FRANCE



DOMAINE DU COQUEREL
50600 MILLY FRANCE
PRODUIT DE FRANCE

LE DOMAINE DU COQUEREL ÉTOFFE SA GAMME DE GIN NORMINDIA AVEC SA MACÉRATION INÉDITE

Dernier né de la distillerie, cette nouvelle référence à base d'écorces de pamplemousse fait son arrivée sur le marché. Avec son parfum si singulier, cette création du Domaine du Coquerel enrichit la collection Normindia Gin.

NORMINDIA PAMPLEMOUSSE GIN : L'ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE FRAÎCHEUR ET AMERTUME

Cette nouvelle référence innovante du Domaine du Coquerel est le fruit d'une macération inédite d'agrumes et d'épices lui apportant vitalité et originalité. Entièrement produit à la distillerie Normande, à deux pas du Mont Saint-Michel, Normindia Pamplemousse Gin conserve les codes singuliers des gins du Domaine du Coquerel. Cette nouvelle référence de la série Normindia est le fruit d'une forte envie d'innover en alliant créativité et savoir-faire.

Cette nouvelle cuvée puise sa particularité dans sa liste d'ingrédients méticuleusement sélectionnés, son processus de fabrication et sa production 100% normande. La distillation s'opère dans une colonne traditionnelle en cuivre utilisée pour la production de ses calvados Coquerel. Cette dernière vient sublimer et révéler tout le potentiel aromatique pour une expérience gustative unique.

NORMINDIA : LA SÉRIE ICONIQUE DE GINS NORMANDS

Normindia est né d'un voyage et de l'envie de créer des gins au profil aromatiques singuliers. Ainsi chaque macération est unique, et vient révéler des goûts, des arômes et offre une expérience de dégustation singulière. Cette signature particulière est l'ADN de la marque depuis sa création en 2015, Normindia Pamplemousse s'inscrit parfaitement dans le prolongement de cette gamme et le travail initié avec les trois références précédentes : Normindia Gin Classique, Barrel Aged et Biologique.

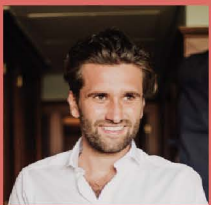


UNE RECETTE SURPRENANTE ET FRUITÉE

Normindia Pamplemousse Gin surprend par son goût, sa fraîcheur et sa riche palette organoleptique. Cette nouvelle recette est le résultat d'une macération de 8 ingrédients botaniques pendant 12 jours dans de l'alcool de blé français.. On y retrouve une bonne dose de genièvre, des oranges, des écorces de pamplemousse, une poignée de coriandre, une pincée de clou de girofle, un soupçon de gingembre, quelques bâtons de cannelle ainsi que de la pomme.

Notes de dégustation :

Nez : Très frais et floral, avec des arômes épicés et du pamplemousse. **Bouche :** Pamplemousse frais, intenses arômes fruités et épicés. **Finale :** Longue et fraîche avec une belle acidité.



Normindia, c'est l'histoire d'un voyage, de rencontres et d'un savoir-faire familial. Pierre Martin-Neuhaus, 3ème génération de la famille, reprend les rênes de la distillerie en 2014 avec l'envie de diversifier l'offre de spiritueux de la Maison. A son arrivée, rentrant d'un voyage en Inde qui l'a captivé et inspiré, il a l'idée de créer son propre Gin qui combine son héritage familial et les saveurs de l'Inde. C'est la naissance du gin Normindia, contraction de Normandie et India. Entouré d'une équipe d'experts composée d'un aromaticien, d'un oenologue et d'un maître distillateur, Pierre commence à s'approvisionner en ingrédients botaniques et à effectuer des macérations et micro-distillations au domaine. Innover en sublimant les fondamentaux de la maison, c'est le challenge qu'il s'est fixé, afin de faire rayonner ce savoir-faire français à travers le monde.

"Authentique par Nature, Innovant par Conviction" - Pierre-Martin Neuhaus.

CONTACT PRESSE

POUR PARLERS

Clémence Elazem

clemence.elazem@pour-parlers.com

06 50 53 58 62

Elina Clavier

elina@pour-parlers.com

06 43 20 70 09