

DISTILLERIE MITIS

Fiche descriptive du Gin Mugo

Collaboration avec les Jardins de Métis

Cueilli à la main aux Jardins de Métis, le pin montagnard (Pinus mugo) est mis en vedette dans leur cuisine. Cet ingrédient unique, accompagné du poivre des dunes ainsi qu'une sélection d'aromates, confère au Gin Mugo un équilibre entre les notes résineuses, les arômes légèrement épicés et une fraîcheur remarquable. L'assemblage final offre une versatilité hors pair. Du gin tonic jusqu'aux essais les plus créatifs, à vous d'explorer l'univers des cocktails.

Ingrédients :

Pin Mugo
Poivre des dunes
Poivre rose
Baies d'argousier
Baies de genévrier
Coriandre
Racine d'angélique
Racine d'iris

Recommandations pour la dégustation:

On the rock, laissez la glace fondre jusqu'à un mélange parfait!

Gin tonic, utiliser un tonic avec un bas taux de sucre.

Le gin Mugo s'accompagne très bien du jus de citron frais ou de lime!



DISTILLERIE EMITIS

CODE SAQ : 14235960

1034 avenue de la Gaspésie, Mont-Joli, QC
418-775-4011
Boutique en ligne : www.distilleriemitis.com