



# *Self-Guided South Loch*

## *Tasting Set no1 - FRENCH*

### **GIN 1 – Scottish Dry Gin**

Botaniques : Baies de genièvre, graines de coriandre, racine d'angélique, racine d'iris, gingembre frais, cardamome verte, zeste de citron, zeste de citron vert, jus de citron, jus de citron vert, orange déshydratée, feuille de combava, fleur de tilleul, fleur de bruyère

1. Prenez votre gin et sentez-le pur – Le "nez" révèle du citron et citron vert frais, des notes de genièvre et de pin, avec des touches légères et fraîches d'écorces d'agrumes.
2. Goûtez votre échantillon pur – Vous ressentirez d'abord la chaleur de l'alcool, suivie d'un gin léger, frais et doux aux agrumes, avec une profondeur de saveur et des notes aromatiques comme la feuille de combava et la fleur de tilleul.
3. Ajoutez 2-3 parts de tonic et de glace – Cela équilibrera le gin pour créer un gin tonic classique, sec et aux agrumes

### **GIN 2 – Black Raspberry Old Tom Gin**

Botaniques : Baies de genièvre, graines de coriandre, racine d'angélique, racine d'iris, gingembre frais, cardamome verte, zeste de citron, zeste de citron vert, jus de citron, framboises rouges, framboises noires

1. Prenez votre gin et sentez-le pur – Le "nez" révèle un puissant parfum de framboises écossaises fraîches avec une légère odeur de confiture de framboise.
2. Goûtez votre échantillon pur – Vous sentirez un surprenant coup de chaleur sèche de l'alcool. Ce gin est sec, sans sucre ni colorant ajouté, donc la framboise est puissante et forte, avec des notes d'agrumes et d'épices.
3. Ajoutez 2-3 parts de tonic et de glace – Cela équilibrera le gin et créera un gin tonic fruité et frais à la framboise, avec une saveur de confiture de framboise, mais avec des touches d'agrumes et de pin des autres plantes botaniques.

### **GIN 3 – Cranberry & Clementine Spiced Gin**

Botaniques : Baies de genièvre, graines de coriandre, racine d'angélique, racine d'iris, gingembre frais, cardamome verte, poivre rose, zeste de clémentine, jus de clémentine, canneberges, orange déshydratée, piment de la Jamaïque, cannelle, muscade, anis

1. Prenez votre gin et sentez-le pur – Le "nez" révèle un mélange complexe d'épices indiennes et de Noël avec une touche d'agrumes.
2. Goûtez votre échantillon pur – Vous sentirez une explosion d'épices chaudes et des touches de fruits. Ce gin est très complexe, avec des couches de saveurs audacieuses et d'épices.
3. Ajoutez 2-3 parts de tonic et de glace – Cela réduit les épices et crée un gin tonic chaleureux et riche

VOUS AIMEZ NOS GINS ?

Vous pouvez acheter des bouteilles à emporter chez vous, demandez à un membre de notre personnel pour plus de détails.

Bouteilles de 70cl de tous nos gins

Coffrets cadeaux des 5 gins principaux en format 5cl

Affiches des cocktails du bar