



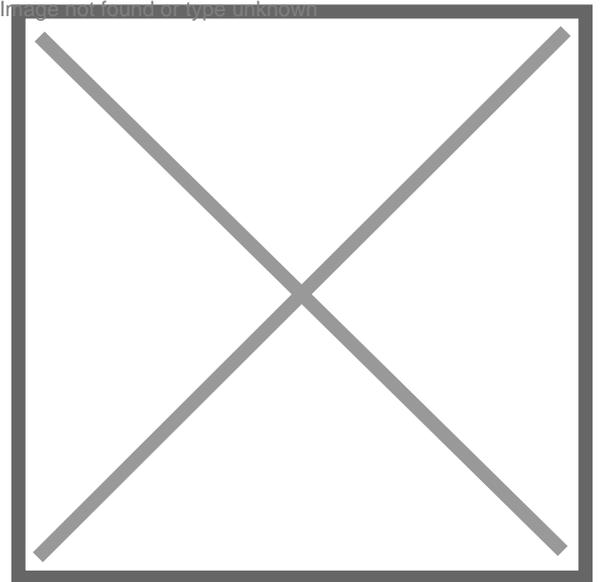




## Normindia Gin - Domaine du Coquerel - France - 70cl

Le Gin Normindia est le dernier né de la distillerie Coquerel qui produit du Calvados depuis 1937. La première production du Gin ne date que de 2017 et est le résultat de recherches effectuées avec une équipe d'aromaticiens, de distillateurs et d'œnologues réputés. Il se compose de quelque 12 ingrédients botaniques ayant macérés entre 4 et 12 jours. Ce Gin est fruité, léger et frais et rappelle le goût d'un jeune Calvados du domaine.

La distillerie de la Maison qui fut créée en 1937 par René Gilbert, se situait à Fontenay, ville voisine. C'est aussi en 1941, que l'ensemble sera déplacé au Manoir du Coquerel de Milly. Trente ans plus tard, soit en 1971, les Calvados Gilbert sont achetés par le groupe Asbach & C° qui est le leader des spiritueux en République Fédérale Allemande et M. Martin en prend la direction. La société passe en 1990, sous pavillon britannique lors du rachat de Asbach & C° par Diageo. C'est à cette époque également, que Jean-François prendra la fonction de son père au sein de la distillerie. Enfin, en 1996, Jean-François Martin rachète l'entreprise qui retrouvera sa totale indépendance. Le Domaine Coquerel est représenté dans pas moins d'une vingtaine de pays à travers le Monde. Après avoir parcouru durant six mois les quatre coins de l'Inde dans le but découvrir des autres civilisations, ainsi que des saveurs et parfums nouveaux, Pierre, qui représente la troisième génération à la tête du Domaine, est rentré avec toutes ses expériences bien ancrées en lui. Ensuite, il est parti travailler en France et aux Etats-Unis où il a eu l'opportunité de déguster bon nombre de spiritueux. Lors de ses périples et dégustations, le Gin, avec sa complexité et sa diversité aromatique, lui a immédiatement plu. Lorsque Pierre rejoint en 2015 la propriété familiale, celui-ci se met en tête de créer sa propre recette de Gin. Après avoir trouvé un ouvrage datant de 1765 intitulé « La Chymie du Gout et de l'Odorat », recette par ailleurs approuvée par Louis XV, il se met à la quête des premiers ingrédients botaniques et débute ses essais en compagnie d'aromaticiens, d'œnologues et distillateurs. Au final, il aura fallu 2 années de développement, 42 macérations et pas moins de 33 micro-distillations avant d'aboutir à l'équilibre aromatique si délicat du Gin Normindia pour lequel on utilise 15 ingrédients botaniques. Le macérât est également distillé dans la « Colonne » qui est utilisée pour produire le fameux Calvados. Le Gin est fruité, léger et évolue vers des notes d'épices douces et



## Informations complémentaires

<b>Bouteille</b>	70cl
<b>Alcool</b>	41,4%
<b>Couleur et type</b>	Gin
<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Normandie
<b>Spécial</b>	Nouveau