



Le Gin sec, élaboré au Mexique de façon traditionnelle distillant la boisson spiritueuse obtenue par les baies de genévrier avec une touche jeune et innovante lors de la macération de plus de 45 jours des plantes aromatiques qui le complémente.

Grâce à l'expérience sensorielle de notre Maître distillateur, ESE GIN est un gin contemporain, léger (délicat) ayant l'équilibre parfait de la cardamome, de la noix de muscade, de la coriandre, du poivre, de la fleur petite main (Chiranthodendron pentadactylon) et de la cannelle cassia atteignant ainsi une harmonie unique d'arômes éveillant un romantisme olfactif qui séduit.

Sa production est réalisée dans de petits alambics en acier inoxydable à feu vif, à la Distillerie La Purísima, située dans la ville de Santa Cruz del Astillero, Jalisco, à 1 430 m d'altitude et n'ayant que 2 500 habitants.

Ce distillat mexicain aux racines mondiales est mis en bouteille dans une élégante bouteille en verre et en acier inoxydable.

PROFIL DE "ESE - GIN"

G.L. 42° % Alc. Vol. / 84°Proof

CONTIENT: 750 ml/ 25.36 Oz.



ÉLABORÉ, MIS EN BOUTEILLE ET DISTRIBUÉ PAR :

María Guadalupe Valdivia Camarena
CALLE La Mora No. 10 Santa Cruz del Astillero
Municipio del Arenal, Jalisco, México
CP. 45360 RFC: VACG871022IU3

**LA BOUTIQUE DE
LA DISTILLERIE :**

\$670.00

**PRIX DU
DISTRIBUTEUR :**

\$510.00

PRIX DE VENTE :

\$670.00

**PRIX DANS
LES RAYONS :**

\$870.00

