

GIN AVEM AJAJA

MAISON MOUNICQ



Spiritueux & Co Gin Gin

Notre Gin Avem Ajaja est de retour avec seulement 806 bouteilles. Ajaja est un Gin Vieilli durant 10 mois en fût unique de Clos

Candelayres, la propriété d'un demi hectare d'Emmanuel Martellon. Un vin rouge exclusivement réalisé à partir de Merlot en appellation Fronsac, une des plus petites appellations bordelaises adossées à St Emilion.

Histoire:

Élaborés à partir de raisins issus de la prestigieuse région bordelaise (Cabernet-Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot et Sémillon) les

Gins Avem sont des gins expérimentaux. Ils sont le fruit d'une collaboration entre les frères Nadé, fondateurs de la Maison Mounicq, et Christophe Gauville, Maître distillateur de la distillerie Des Moisans, installée dans la commune de Sireuil près de Cognac.

La grande typicité de nos gins vient de la méthode ancestrale de fabrication, généralement utilisée pour la confection de Cognacs ou de Whiskys, l'art de l'assemblage. Cette technique, très répandue dans l'univers viticole, fait partie de l'ADN de la Maison Mounicq et consiste à assembler différentes eaux-de-vie afin d'en faire un seul

spiritueux d'exception.

Profil Aromatique:

Notre Gin Vieilli est le trait d'union entre le monde des spiritueux et l'univers viticole. Subtilement imprégné des tanins du vin bordelais

et du bois de la barrique, Ajaja est un gin gourmand et équilibré.

L'entrée de bouche est fraîche, portée sur les agrumes et les fruits rouges. En milieu de dégustation, une belle amertume dominée par la genièvre fait surface mais fond délicatement grâce à la finesse des raisins bordelais, donnant une fin de bouche extrêmement ronde et une agréable longueur.

Le vieillissement en fût de vin rouge apporte de la douceur et de la rondeur au spiritueux tout en harmonisant les notes du gin.

Cette création unique au monde, réalisée en édition limitée, devrait vous surprendre !

Accords mets et vins

Pur sur glace ou avec un tonic peu sucré et non aromatisés

Détails

Types : Gin

Packaging : carton de 6

Nom du Vigneron : Cédrik Nadé

Domaine : Maison Mounicq

Degrès : 44,1 %

Cépages : Sémillon, Cabernet Franc, Merlot , Cabernet Sauvignon

Contenance : 0,50 L

Caractéristiques

Cépage : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et Sémillon

Vinification : Gin Vieilli 10 mois en fût de Fronsac

Dégustation

Nez : Boisé & fruité

Bouche : Fraîcheur portée sur les agrumes et les fruits rouges

Finale : Ronde et une agréable longueur

HISTOIRE DU DOMAINE

La Maison Mounicq, fondée en 2018 au sud de Bordeaux, cette jeune entreprise familiale porte le nom de la grand-mère des fondateurs, Cedrik et Axel Nadé. Une femme forte, exigeante, et de confiance, des valeurs incarnées par cette maison familiale. Les frères se sont donnés pour mission de sélectionner et confectionner des eaux-de-vie remarquables, rares et exclusives, mais surtout d'une qualité sans pareil et ainsi, mettre en lumière des femmes et des hommes qui œuvrent avec passion pour offrir le fruit de leurs savoir-faire d'exception et la richesse de leur terroir, tout en s'inspirant de leur région natale qui leur est chère. La Maison Mounicq est née en se posant question suivante un jour de vendange : " Si les raisins Bordelais permettent de réaliser des vins se classant parmi les meilleurs du monde, alors pourquoi ne feraient-ils pas également de prestigieux spiritueux ? "La passion, le terroir Bordelais et sa vigne font clairement partie de l'ADN de notre Maison Mounicq. Nos spiritueux sont conçus à partir de cépages Bordelais ou vieillis dans des fûts ayant contenus de magnifiques vins locaux.



Plaisirs du vin
Dax