



GAUGIN®





Tables des Matières

L'Histoire de GauGin

La Distillerie

Série London Dry

Témoignages

Le Perfect Serve

Cocktails





L'Histoire de GauGin

“GauGin” a été inspiré et créé sur les terres d’une ancienne Finca écologique dans la vallée du Géral, située autour du village blanc Andalou de Gaucin, dans le sud de l’Espagne.

La Finca se situe dans une zone de grand intérêt écologique et fait partie de la vallée du Géral, considérée comme la partie la plus verte d’Andalousie. Sa faune est très importante.

La propriété écologique est située à 700 mètres au-dessus du niveau de la mer et offre une vue imprenable sur Gibraltar, l'Afrique et la mer Méditerranée.

Ici on compte environ 1 700 chênes-lièges et plein d'arbres produisant des noix, des châtaignes, des oranges et des citrons, tandis que le jardin d'herbes aromatiques est riche : romarin, sauge, lavande, thym ... Toutes ces herbes sauvages et ces fruits mûris au soleil constituent l'ADN du GauGin.

On peut à juste titre l'appeler ... un paradis sur terre.





La propriété de GauGin est entourée et intégrée dans l'ancienne forêt d'Espagne. Les abeilles et les insectes y vivent de manière naturelle, et sont en danger uniquement par leurs prédateurs naturels. Au début de 2020, la Finca a été officiellement déclarée "entièrement écologique" (CAAE n° 30136). Ainsi, nous nous assurons que tous les fruits sont propres et exempts de toute substance toxique possible.



GauGin®

La Distillerie

Pour notre série London Dry, nous avons choisi de nous associer à la distillerie Braeckman, qui est aux mains de la famille depuis plus de 100 ans. Avec une culture de tradition et de qualité, l'approche artisanale est essentielle.

Nous avons effectué des recherches sur notre base, le GauGin Classic, pendant plus de 23 mois, ce qui est plutôt rare dans ce métier. Après avoir obtenu cette base, nous avons fait des études pendant 12 mois supplémentaires sur notre Beach et Mountain, pour unir le « traditionnel » et le « méditerranéen », et en faire un produit délicieux.



GauGin



Nous utilisons la technique de distillation lente. L'alcool de grains, le plus pur et le plus fin, avec de l'eau de source provenant d'un puits artésien ainsi que notre panier d'herbes aromatiques remplissent le lourd alambic « Jacob Carl ». Le tout macère pendant 24 heures.

Les fruits (orange et citron) macèrent pendant près d'un mois.

GauGin®



Cette macération sert à transférer les huiles étheriques et les composants aromatiques. La distillation commencera lentement afin que les arômes subtils puissent enrichir les vapeurs d'alcool. La tradition alliée au savoir-faire coupera « la tête » et « la queue » et ne laissera que « le cœur ». Après une longue période de repos, l'eau la plus pure de la source artésienne est ajoutée au cœur du produit entièrement aromatique.



London Dry Series (46° alc/vol)

Notre gamme se compose de 3 gins premium.

La gamme London Dry Gin (tous à 46% alc/vol) comprend un Gin Classic (frais, méditerranéen, classique avec une grande touche de genièvre).

Le 'Beach' est classique avec des touches substantielles de citrons frais et aromatiques, ce qui en fait le Gin idéal pour les journées ensoleillées.

Le 'Mountain' est très complexe, plein d'herbes qui lui donnent un goût superbe. En outre, le GauGin Mountain est idéal pour réaliser les plus grands cocktails en utilisant les meilleurs ingrédients.

Nous ne ferons jamais de compromis sur la qualité, quelle que soit la quantité vendue.

GauGin est distribué dans 6 pays :

Belgique, Espagne, Pays-Bas, Luxembourg, Suisse et Kenya.

GauGin®



GauGin Classic

*Un London Dry Gin - Petite cuve (4000 bouteilles par cuve) - Traditionnel, classique et Méditerranéen - 500 ml - 46% Alc/Vol
GinUrWay : 95/100*



GauGin Beach

*Un London Dry Gin - Petite cuve (4000 bouteilles par cuve) - Citrons frais, Méditerranéen et classique - 500 ml - 46% Alc/Vol
GinUrWay Score: 95/100*



GauGin Mountain

*London Dry Gin - Petite cuve (4000 bouteilles par cuve) - Complexe, herbacé, Méditerranéen et classique - 500 ml - 46% Alc/Vol
GinUrWay Score: 94/100*

Témoignages



Le blog belge Gin Ur Way a été le premier critique à reconnaître la qualité de GauGin. Depuis lors, beaucoup l'ont suivi.

GinUrWay UK (95/100)

"Un gin haut de gamme qui supporte aisément la comparaison avec les gins britanniques traditionnels et qui est donc tout à fait mon truc ... Vous voulez de la qualité avec un GRAND Q, à la manière britannique traditionnelle ? N'hésitez pas une seconde et achetez ce tout nouveau GauGin Classic ! Maintenant ! "

Autres critiques de gin et blogueurs :

"Chef-d'œuvre"

(gin_loving_homebartender) (SUISSE)

"Qualité supérieure ... C'est un chef-d'œuvre ... dont beaucoup peuvent s'inspirer. Le meilleur gin Méditerranéen..."

(Belginfluencer) (BEL)

"Au Marbella Club, nous n'hésitons pas à recommander GauGin à nos clients car nous croyons en leurs normes de production les plus élevées et en leur conviction de ne jamais faire de compromis sur la qualité. Pour notre personnel du bar, c'est toujours un gagnant et une fois qu'un client le goûte, il devient le nouveau favori."

Directeur de l'Alimentation et des Boissons (Marbella Club Hotel & Spa)

"GauGin est un gin de tout premier ordre et pour nous, ce fut une grande découverte."

Daniele Maroni (Barman en chef de l'hôtel Finca Cortesin)

GauGin®



The Perfect Serve

Un verre rempli des meilleurs glaçons

5 cl. de GauGin

Un tonique neutre

Le 'Perfect Serve' est très important lorsqu'on sert un gin de haute qualité. Il y a trop de boissons non alcoolisées sur le marché qui font baisser la qualité de chaque gin supérieur. Il est donc important d'utiliser le bon tonique. Nous vous recommandons d'utiliser un tonique aussi neutre que possible. Ce n'est qu'ainsi que vous pourrez profiter au mieux des arômes complexes de GauGin®. GauGin® n'a pas besoin de saveurs supplémentaires, il est totalement autonome !

C'est pourquoi nous ne pouvons que vous suggérer les toniques suivants : Schweppes Premium Mixer (Tonic Original), Thomas Henry ou Erasmus Bond Classic.

GauGin®



Signature Cocktails

Ces cocktails sont les préférés de Daniele Maroni, chef barman d'un des plus grands hôtels d'Espagne, Finca Cortesin. Finca Cortesin a été nommé "Hôtel de l'année" en 2018. Daniele ne prépare ses cocktails qu'avec les meilleurs produits. Il dit : "C'est comme la cuisine. Vous n'utilisez que les meilleurs ingrédients".



Gauguin®



*We say with pride that
“When it is loved by nature, it will be enjoyed by you”*

