

# APRONIE

FICHE  
TECHNIQUE



Le Gin d'Apronie est une création unique du domaine de Saint-Flavy, alliant de la fraîcheur et des notes fruitées pour un plaisir raffiné et authentique.



Notre Gin a été médaillé d'or avec une note de **94/100** lors du prestigieux concours international des spiritueux (*International Wine & Spirits Awards 2024*) de Barcelone.

## Méthode de fabrication :

Fabriqué grâce à un alambic unique en France fonctionnant en cycle continu perpétuel, ce procédé élimine 100 % du méthanol, une substance irritante et nocive pour la santé. Le résultat est un spiritueux raffiné et agréable à déguster, même à 40°.

Les ingrédients macèrent dans une base d'alcool vinique (alcool de raisin, vin distillé) pendant 3 jours, suivis d'une chauffe douce au bain-marie, avant la distillation. Seul le cœur de la distillation est conservé.



## Les arômes :

- Baies de genévriers
- Agrumes (orange douce, citron)
- Myrtille
- Menthe poivrée
- Bourgeon de pin noir d'Autriche

(issus de la sapinière familiale de bio de St-Flavy)

## Au nez :

Des notes végétales, élégantes et prononcées

### **Premier nez**

- Grande fraîcheur & vivacité
- Notes de menthe & d'épices.

### **Deuxième nez**

- Parfums d'agrumes
- Myrtille

## En bouche :

- La menthe poivrée
- Notes d'agrumes : citron & orange
- Myrtille
- Pointe mentholée et épicée