

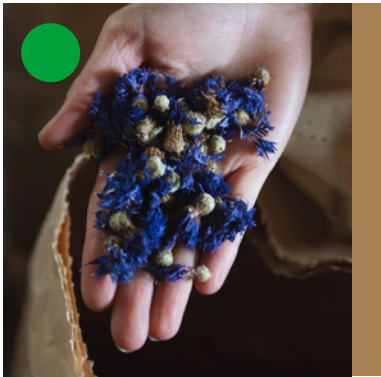
RELU ET CORRIGÉ

SHOOT EN ATTENTE



GIN
Anaë bio

Aux quatre coins de l'Hexagone, des producteurs passionnés s'activent. De petits producteurs de botaniques bio qui mettent en commun leurs savoir-faire pour élaborer un grand gin. Maceron sauvage de l'île de Ré, fleurs de bleuet, camomille, verveine citronnée, fenugrec, thym citronné, graines de coriandre et alcool de raisin comme base de travail. Un poème champêtre. Un herbier grandeur nature. 8 ingrédients, triés sur le volet, et pas un de plus. Mais en bouche, une explosion de saveurs. Une richesse et une profondeur unique. Une fraîcheur intense, un équilibre subtil, des notes florales avec une pointe délicate d'agrumes et d'épices. Un concentré de nature qui a déjà conquis de nombreux chefs étoilés tels que Kelly Rangama. Et qui se savoure seul autant qu'en cocktail. Car un tel gin ne pouvait laisser indifférents les bartenders en quête d'inspiration. La palette aromatique impressionnante d'Anaë est propice à la création et à l'expérimentation. Sublimer, sans dénaturer. Éblouir, sans trahir. Étonner, sans détonner. Car chez Anaë, le produit, il n'y a que ça de vrai.



 **DISPONIBILITÉ :**
Toute l'année

 **CONDITIONNEMENT :**
La bouteille 70 cl

 **DÉLAIS DE LIVRAISON :**
Immédiat

 **ORIGINE :**
France

RELU ET CORRIGÉ



PAULINE RAFFAITIN

Créatrice du Gin Anaë

« *Distillation exclusive de botaniques bio, mise en place de partenariats français... tout est fait pour produire bio et bon.* »

Engagé, Anaë l'est. Engagé pour la qualité, certes, mais aussi pour l'environnement et pour les hommes. Bien loin d'être une posture, ce sont ces convictions qui ont purement et simplement guidé le processus de création de ce gin d'exception, dans le respect des produits, du terroir, de la biodiversité et des producteurs. Distillation exclusive de botaniques bio, mise en place de partenariats français, utilisation de ressources réduisant l'empreinte carbone, travail avec des apiculteurs bio et collaboration avec des producteurs locaux, tout est fait pour produire bio et bon. Bon car cette exigence et ce souci de l'excellence s'appliquent naturellement aussi sur le plan organoleptique. Bon car l'élaboration d'Anaë s'appuie sur les savoir-faire combinés d'experts du groupe familial Bollinger, détenteur de la marque. Des experts passionnés qui se transmettent leurs secrets de fabrication de génération en génération. Rien n'est laissé au hasard et chaque détail a été mûrement réfléchi pour donner du sens. Donner du sens à son travail avec l'objectif final d'éveiller les sens des amoureux de spiritueux. Car à n'en pas douter, Anaë est un gin qui a autant de valeurs qu'il a de saveurs.

