Wijnfiche

Brana - Gin Pays Basque - 43% | Piment d'Espelette
GIN —

Domaine

Dom. Brana

La famille Brana a commencé en 1897 avec une activité de négoce de vin, il y a aujourd'hui quatre générations. Elle est située dans le Pays basque français, autour d'Irouléguy et de Saint-Jean-Pied-de-Port. Plus tard, au XXe siècle, ils ont créé un domaine viticole, puis une distillerie a été ajoutée en 1974. Ils produisent à la fois du vin et des spiritueux, ce qui est assez typique des petites maisons artisanales de la région.
Leurs vins proviennent principalement de l'appellation Irouléguy, l'une des plus petites appellations viticoles de France. La production est fortement axée sur le terroir ainsi que sur une agriculture durable et biologique. Leurs spiritueux comptent aujourd'hui parmi les meilleurs produits dans ce domaine en France. Le domaine s'étend sur 23 hectares, dont 16 hectares de vignes.

Vinification

Une fois macérés, les ingrédients compasant la recette sont distilléspar petits lots dans une alambic de cuivre.

Dégustation

Nez intense, aromatique, aux notes à la fois fruitées et épicées. En bouche : reflet aromatique du nez ou la fraîcheur amenée par le sélection de plantes s'allie à la force des épices. Leur association donne un gin : ample, complexe, rond, à la fois tonique et frais. Finale harmonieuse et discrètement épicée.

Caractéristiques

Type: Apero & Digestief
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10
Servir à: 5-6 °C

