



Un savoir-faire historique

Points clés

### La version originale du Gin

Authentique Dry Gin Français, recette originale de 1945 élaborée pour les armées américaines

Distillé à Dijon, ville réputée pour sa gastronomie, son patrimoine et pour la production de spiritueux

Diplôme séduit par sa **rondeur**, son **nez floral** et ses notes d'épices et de pamplemousse

Idéal pour élaborer les **grands cocktails classiques** et les **Gin & Tonics**

### Distilled Dry Gin

France, Dijon, distillerie Boudier

Alcool de betterave, **8 ingrédients** : genièvre, coriandre, zest d'orange, racine d'iris, angélique, safran, citrons entiers, graines de fenouil

**Macération** sur 4 jours, **2 distillations** en alambic traditionnel à bain marie



44°  
70 cl

Ref: GIDP001



### L'Histoire

La recette de Diplôme Dry Gin est classée depuis sa création **ORIGINAL 1945 RECIPE**. A la fin de la deuxième guerre mondiale cette recette avait remporté l'appel d'offre pour la fourniture en Gin des armées américaines stationnées en Europe. Diplôme perpétue la tradition et le savoir-faire : **même recette, produite dans la même distillerie et avec le même alambic qu'en 1945!**

## Notes de dégustation

**Nez :** Très floral de cerisiers du japon et clous de girofle, notes de genièvre et coriandre

**Bouche :** Rond et doux avec, zest de pamplemousse, huile de noix, lavande

**Finale :** Pointe d'épices, chocolat noir



## Aide à la vente

### Qui est le consommateur ?

Amateur de Dry Gin

A la recherche d'une recette authentique et d'un plaisir gustatif intact

### Qu'apprécie-t-il ?

Les notes florales du Gin

Une belle base pour les Gin & Tonic

### Où mettre en rayon :

Au sein des Dry Gin

### Supports mis à disposition :

Poster A3

Etui à commander séparément, livré à plat

Ref: ETDPO01



## Suggestions de consommation

1) Avec ses notes très florales, sa rondeur et sa légère touche épicée, Diplôme peut se déguster sur glace

2) Diplôme Dry Gin est idéal pour sublimer les grands classiques du cocktail, comme le Gin & Tonic, accompagné d'un Tonic léger, d'un zest de pamplemousse et d'une baie de genièvre

3) Parfait en Dry Martini avec une larme de jus d'olive verte

