

Sorgin es la primera bebida espirituosa de Sabine y François Lurton, vinicultor y propietario de bodegas en Francia y en el extranjero, descendiente de una estirpe de viticultores bordeleses. Se diversifica a partir del 2016 con la actividad de destilación, heredada de su tatarabuelo Léonce Récapet (1880). Este destilado gin es un puente entre vino y licor, inspirado por el Sauvignon Blanc, la variedad de uva favorita de François.

Su nombre « Sorgin » (bruja en Euskera) hace referencia a su origen del Suroeste francés y a la gran convivialidad de las celebraciones vascas.

Sorgin es singular por su base de aguardiente de vino y su aroma natural de Sauvignon Blanc, que completa el tradicional enebro y 6 botánicos variados : Piel de cítricos (pomelo, limón y lima), violeta, retama, brote de casis. Un Gin premium delicado y frutado.

CARACTERÍSTICAS

TIPO

Premium Distilled Gin

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

43% vol.

VOLUMEN

70cl ou 75cl. Disponible en 5cl

COMPOSICIÓN

Aguardiente de vino

Destilado de enebro y de Sauvignon Blanc



Botánicos:

Extractos naturales de piel de pomelo, de limones y limas, de violeta, retama, brote de casis.



La limpidez de Sorgin revela su pureza y calidad superior.



Nariz potente de enebro equilibrado por notas complejas de cítricos y una bonita nota vegetal.



Primera impresión franca que deja lugar a una boca amplia que va revelando una gran intensidad aromática. Bella duración muy en finuras, donde se encuentran notas de retama y de violeta, en perfecto equilibrio con el enebro.



Sorgin se aprecia diluido con un tónico premium y adornado con piel de naranja. Sorgin podrá sublimar también todos sus cócteles clásicos a base de gin.

SORGIN.FR - INFO@SORGIN.FR

