



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



THE BOTANIST

ISLAY DRY GIN

GIN 60% vol.

1^{er} et unique gin de l'île d'Islay en Écosse signé par Bruichladdich, en EDITION GASTRONOMIE 60% vol.

En distillant le gin THE BOTANIST, nous créons quelque chose de plus qu'un spiritueux. THE BOTANIST est l'expression de l'endroit d'où nous venons. C'est un moyen de représenter notre terre et d'exprimer notre amour pour elle. Distiller est un mode de vie et, pour nous, un moyen de communiquer avec le monde. Nous utilisons l'art de la distillation et notre lien avec la terre, notre maison, pour créer un spiritueux merveilleux qui parle de l'endroit d'où il vient.

THE BOTANIST est l'harmonieuse combinaison entre une texture douce et satinée. La viscosité d'une distillation extrêmement lente dans un alambic de type Lomond fait ressortir la délicate essence d'Islay. C'est l'expression d'un équilibre entre différentes saveurs, la combinaison de 22 plantes (baies, pétales et feuilles) provenant toutes d'Islay qui plaira au goût de chacun.

Profil aromatique :

Nez : Frais et délicat, l'éclosion d'un bouquet d'agrumes, de plantes et de genièvre, l'ouverture vers des notes douces et épicées de thym et de menthe

Bouche : Riche et moelleux, l'équilibre entre la fraîcheur du citron au début et la douceur des fleurs et des plantes d'Islay

Corps : Satiné et lisse

Note finale : Un gin détendu et équilibré, l'harmonieuse combinaison entre une texture douce et satinée



1st and only gin of the island of Islay in Scotland signed by Bruichladdich, in GASTRONOMY EDITION 60% vol.

'When distilling THE BOTANIST, we are creating something more than a drink. THE BOTANIST is a representation of the place we are from. It is a way of communicating our place in the world and our love for it. Distilling is a way of life and for us it is a way to communicate to the world. We use the art of distillation and a connection to the land, our home, to create a wonderful spirit that speaks of the place it is from.'

THE BOTANIST is the harmonious combination of a soft and satiny texture. The viscosity of an extremely slow distillation in a Lomond type still brings out the delicate essence of Islay. It is the balance between different flavors, the combination of 22 plants («berries», «petals and leaves»).

Aromatic profile:

Nose: Fresh and delicate, the hatching of a bouquet of citrus, plants and juniper, opening to sweet and spicy notes of thyme and mint

Palate: Rich and mellow, the balance between the freshness of the lemon at the beginning and the sweetness of the flowers and plants of Islay

Body: Satin and smooth

Finish: Relaxed and balanced, the harmonious combination of a soft and satiny texture

Volume disponible
Available volume
1 L

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA



Jacobsen

Père MAGLOIRE



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

GIN 60% vol.



1 L

Unité/Unit	
Poids net (liquide)/Net weight (liquid only)	1,05 kg
Poids brut/Gross weight	1,984 kg
Dimensions (L x h)/(w x h) mm	95 x 95 x 309
Carton/Case	
Nb d'unités par carton/N° of units per case	6
Poids brut/Gross weight	11,9 kg
Dimensions (L x l x h)/(L x w x h) mm	295 x 205 x 310
Palette européenne/Euro pallet 80 x 120	
Nb de cartons par palette/N° of cases per pallet	56
Nb de cartons par couche/N° of cases per layer	9
Nb de couches/N° of layers	4
Nb d'unités par palette/N° of units per pallet	336
Hauteur de la palette/Pallet height	1,40 m
Volume de la palette/Volume of pallet	697 kg
Code EAN/EAN code	
Unité/Unit	5055807409148
Carton/Case	05055807409155