

ジーヴァイン

G'vine

ジーヴァインがNewバージョンになりました。

新時代のプレミアムジン 誕生。

原材料→ユニ・ブラン(白ブドウ)

このジーヴァインは「穀物+ネズ(ジュンパーベリー)」という伝統的な考えから一転！
フランス・コニャック地方原産の白ブドウ(ユニ・ブラン種)を蒸留し出来たスピリッツに、
世界中から厳選し集められた9種のボタニカルとユニ・ブランの花のエッセンスが溶け込んだジンです！

グラスに注いだ瞬間にフローラルな香りが鼻腔に広がり、
柔らでいて滑らかな口当たりは白ブドウ原料ならではの。
ボタニカルが非常に爽やかな味わいをもたらしています。
香り、味ともに究極のフローラル感！
是非体験して欲しい美味しさです！！

1年にたった数日の奇跡。
6月中旬に温かな
日差しの中で
緑色の神秘的な花が
静かに目覚めます。
その繊細で儂げな花から
究極の香りの
エッセンスを
造ります。



シナモン・カシア・パーク
in インドネシア
シナモンの近種でより強力で
スパイシーな風味を持つ。

botanicals
ボタニカル

ジンジャー・ルート(根生姜)
in ナイジェリア

辛み、刺激的な味わいに
少し柑橘系の風味を持つ。



クベバベリー
in インド

胡椒やクスノキのような
香りとは僅かに苦味を持つ。



ジュンパーベリー(ネズ)
in マケドニア

ジンのキーボタニカル。
ピタースイートな複雑な味と香り

グリーン・カルダモン
in グアテマラ

「香りの王様」のカルダモン
ユーカリに似た爽やかな香り



リコリス(甘草)
in 中国

アニスのような甘い香りに
少しの苦味を持つ。



ライム
in コロンビア

新たに加わったボタニカル
フレッシュな酸味を与える。



コリアンダー
in ブルガリア

甘くマイルドな味わいと
柑橘系の香り。

ナツメグ
in インドネシア

独特の甘い香りと
少しナッツィーな甘み



「神秘的」スピリッツ ジーヴァインが出来るまで

- ① 9月に収穫した葡萄をすぐにプレスし、ワインを造ります。
そのワインを連続蒸留等で蒸留し96.4%の
ナチュラル・グレープ・スピリッツに変えます。
- ② A ユニブランの花を①に2~5日間漬け込み、成分抽出後、
更に単式蒸留し究極のフラワーエッセンスを造ります。
- ② B 9つのボタニカルを①に数日間漬け込み、
こちらも単式蒸留し、極上のボタニカルエッセンスを造ります。
- ③ ②Aの究極の花のエッセンスと②Bの極上のボタニカルエッセンスと
①のナチュラル・グレープ・スピリッツを
抜群のバランスでブレンドし、最後にもう一度短時期蒸留します。

The Beverage Tasting Institute 2007&2008
ビヴァレッジ・テストング協会 (BTI)
金メダル (Excepcional) 94点

Spirit Journal
スピリッツ・ジャーナル
4ツ星 (Highly recommended)

Wine Enthusiast
ワインエンスージアスト
90-95 (Highly recommended)
その他、数々の受賞、高評価！！

ジーヴァイン (フランス産 白葡萄 ジン)	度数:40度	直径・高さ:8.8cm×24.2cm	容量:700ml
入数:6本	JAN:3700209600106	参考上代:¥5,760(外税)	納品価格:¥

〒662-0928 兵庫県西宮市石在町 10-28

KOTO CORPORATION

ポルフィディオ正規販売店

☑ 本社 TEL:0798-39-1911

☐ 関東 TEL:046-873-6703

担当:

(株) コートーコーポレーション

FAX:0798-34-7477

FAX:046-873-6703