

白葡萄(ユニ・ブラン)の花

BOTANICALS+

ジュニパーベリー(ネズ)

in マケドニア

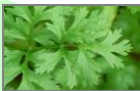
ジンのキーポタニカル。
ビタースイートで複雑な味と香り



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。



クベバベリー

in インド

胡椒やくすノキのような
香りと僅かに苦味を持つ。



ナツメグ

in インドネシア

独特の甘い香りと
少しナッティーな甘み



ライム

in コロンビア

新たに加わったポタニカル
フレッシュな酸味を与える。



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。



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



シナモン・カシア・バーク

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。



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。



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。
仏語で Floraison 開花です。
繊細で儂げな花を集めた
究極の香りのエッセンスを
ボトルに閉じ込めました。

開花

40,0%alc

FLORAISON

ジーヴァイン フロレゾン

グラスに注いだ瞬間に沢山の白い花に
囲まれたかのようなフローラルな香りが広がります。
ポタニカルの爽やかさもあつつも
全体的に柔らかで滑らかな優しい口当たり。
究極のフローラル感を味わえる
今までにない華やかなジンです。



ビヴァレツジ・テストング協会 (BTI) **金メダル (Excepcional) 94点**
スピリッツ・ジャーナル **4ツ星 (Highly recommended)**
ワインエンスージアスト **90-95 (Highly recommended)**

フランス コニャック産白葡萄原料のジン G'VINE

「穀物+ネズ(ジュニパーベリー)」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)を発酵、連続式
蒸留器で4回蒸留したニュートラルスピリッツに、世界中から厳選し集め
られた9種のポタニカルとユニ・ブランの花のエッセンスを吹き込みながら
銅製単式蒸留器でさらに蒸留を重ねたプレミアムジンです。



私を含め、フランス人の好むエレガント
で口の中で華やかに広がるある満足な
ジンが市場に見当たらなかったことが
G'VINE プロジェクトのきっかけと語る
創設者でありマスターディスティラー、
ジャン・セバスチャン・ロビケ氏

Jean-Sébastien Robicquet



“Lily Flower” 「リリーフラワー」
(百合の花)と名付けられている
最終工程で使用される銅製単式蒸留器



収穫中のぶどう(ユニブラン)の花

ジーヴァイン・フロレゾン	度数:40度	直径・高さ:8.5cm×24.2cm	容量:700ml
入数:6本	JAN:3700209600106	希望小売価格:¥6,200(税別)	

KOTO CORPORATION
ポルフィディオ正規販売店

〒662-0862 兵庫県西宮市青木町 3-12
 (株)コートコーポレーション TEL:0798-71-0030
 FAX:0798-71-0033 担当: