

CAMUS UNGAVA GIN

CANADA, ØVRIGE

Kompleks og velbalanceret

Ungava gin har en slående gul farve. Smagen er bemærkelsesværdig frisk, og i duften fornemmes de vilde urter og bær, der er brugt i gin'en. Ungavas særegne smag kan spores tilbage til de seks sjældne urter og blomster, som vokser vildt i den arktiske region.

For at opleve den fulde, rene smag af de fine og blomsteragtige noter skal Ungava gin serveres med is eller i en cocktail. Serveringstemperatur: 10-20°C.

Fremstilling

Ingredienserne til Ungava Gin er sjældne og vokser vildt i Ungava. De plukkes i hånden af den lokale Inuitbefolkning og handles på fairtrade-betingelser.

Efter traditionel opskrift udblødes bærrerne og urterne naturligt i gin'en, indtil den har opnået sin komplekse smag og slående gule farve. Resultatet er en udsøgt, velbalanceret gin.

Om Producenten

Camus-familien har været cognac-producenter siden 1863 - og ekspertisen samt "hemmeligheden" der indgår i at "blende" cognac, er gennem fem generationer gået i arv fra far til søn.

Huset Camus er stadig familieejet. I dag står Cyril Camus i spidsen. Man kan nøgternt vurdere hver enkelt cognac-producent på deres ekspertise i at "blende" cognac, da denne ekspertise kun er noget, de enkelte producenter kan opnå gennem generationer og atter generationers erfaringer, og her står Camus stærkt. Som Jean-Paul Camus siger: "Alt hvad man behøver er en oldefar, en farfar og en far - der har viet hele sit liv til at producere cognac".

1 Guldmedalje

World Spirits Award
2015

90 point

Flaskehalsen

1 Guldmedalje

World Gin Awards 2016 VinAvisen

87 point

Whisky&Rom

