Votre Gin Sur-mesure !

“ COCHEZ LES INGREDIENTS QUE VOUS SOUHAITEZ POUR VOTRE GIN CREATION ”

A partir d’une macération de ces ingrédients avec 20% de baie de genièvre, nous distillerons VOTRE gin. Série limitée, création unique…

NOTES DE FRUITS

- ☐ RAISIN
- ☐ POMME
- ☐ POIRE
- ☐ MELON
- ☐ ABRICOT
- ☐ PÊCHE
- ☐ PRUNE
- ☐ KIWI
- ☐ FIGUE
- ☐ CASSIS
- ☐ CERISE
- ☐ FRAISE
- ☐ FRAMBOISE
- ☐ MÛRE
- ☐ MYRTILLE

NOTES D’AGRUMES

- ☐ ORANGE
- ☐ BERGAMOTE
- ☐ CITRON
- ☐ YUZU
- ☐ PAMPLEMOUSSE
- ☐ CLÉMENTINE
- ☐ CÉDRAT
- ☐ ORANGE SANGUINE
- ☐ KUMQUAT

NOTES EXOTIQUES

- ☐ NOIX DE COCO
- ☐ ANANAS
- ☐ BANANE
- ☐ FRUITS DE LA PASSION
- ☐ GRENADE
- ☐ LITCHI
- ☐ MANGUE
- ☐ PAPAYE

NOTES D’ÉPICES

- ☐ POIVRE BLANC
- ☐ POIVRE DE SICHUAN
- ☐ POIVRE DE TIMUT
- ☐ CANNELLE
- ☐ CARDAMOME
- ☐ CORIANDRE
- ☐ FÈVE TONKA
- ☐ CLOU DE GIROFLE
- ☐ MUSCADE NOIX
- ☐ CURRY
- ☐ SAFRAN
- ☐ VANILLE



INGRÉDIENTS NATURELS

Recette élaborée par :

.....

(Attention : limité à environ 25 caractères)

NOTES DE FLEURS

- ☐ JASMIN
- ☐ LAVANDE
- ☐ ROSE

NOTES DE PLANTES

- ☐ BASILIC
- ☐ GINGEMBRE
- ☐ FEUILLE DE ROMARIN
- ☐ THYM
- ☐ ABSINTHE
- ☐ CAMOMILLE
- ☐ HIBISCUS
- ☐ HYSOPE
- ☐ RÉGLISSE
- ☐ VERVEINE
- ☐ CARDAMOME
- ☐ THÉ NOIR
- ☐ THÉ VERT
- ☐ ANIS
- ☐ MENTHE
- ☐ TILLEUL

NOTES PATISSIÈRES

- ☐ AMANDE
- ☐ NOISETTE
- ☐ CHOCOLAT
- ☐ CAFÉ
- ☐ MIEL
- ☐ SÉSAME
- ☐ FLEUR D’ORANGER
- ☐ FÈVE DE CACAO TORREFIÉE

AROMATES ET CONDIMENTS

- ☐ FLEUR DE SEL DE CAMARGUE
- ☐ SEL ROSE DE L’HIMALAYA
- ☐ TOMATE SÉCHÉE
- ☐ POIVRON ROUGE
- ☐ PIMENT FORT LANGUE D’OISEAU
- ☐ PIMENT D’ESPELETTE
- ☐ CONCOMBRE

INGRÉDIENTS LIBRES :

.....

En fonction de votre concept ou de vos envies, vous pouvez proposer un ingrédient spécifique ou local et nous livrer cet ingrédient en question. La liste est infinie.

LE CONSEIL DU DISTILLATEUR !…

Concevoir un Gin c’est comme créer une recette de cuisine ! C’est imaginer le mariage des goûts et des saveurs. Il n’est pas obligé de multiplier les ingrédients ou mixer les gammes pour faire un bon gin, vous pouvez faire un Gin avec 1 ou 2 parfums et avoir de superbes rendus. Nous adapterons les quantités en fonction des ingrédients et des familles d’ingrédients.

Création Unique *Innovation* *Série Limitée*

BON DE COMMANDE

Conditions d'achats :

Nous adaptons nos quantités en fonction des recettes, nous travaillons avec un alambic dernière génération, précis et moderne, avec des coupes serrées. Nous prendrons les meilleurs ingrédients pour vous assurez un superbe rendu.

Article 1 :

En signant ce bon de commande, vous admettez prendre en compte le coté personnalisé et unique de la distillation, cela fait partie du concept. Cela sera VOTRE gin, peut être qu'un ingrédient dominera, un autre sera plus discret, il faut admettre cela. La Distillation c'est de l'alchimie et c'est en cela qu'elle est magique.

Article 2 :

Par cette signature, vous vous engagez à prendre la totalité du «batch» en une fois soit environ 70 bouteilles (la quantité est aléatoire en fonction des distillations). Vous aurez 3 bouteilles offertes, pour vous ou faire déguster. Paiement obligatoire avant distillation.

Article 3 :

Votre Gin fera parti de la collection «Gin création de Génestine» et portera le numéro de notre distillation. Lors de la commande, vous serez sur liste d'attente et serez informé de la période approximative de distillation, nous attendrons 15 jours avant la mise en bouteille. Aucune reprise n'est possible, sous quelques raisons que ce soit.

Tarif Professionnel HT Franco (70 cl) : 26.50€
Droits et vignette : 6.45€
+3 bouteilles OFFERTES
+ étuis "Gin Création" OFFERTS sur demande
Quantité : environ 70 bouteilles

Prix de revente public : à partir de 59.00 TTC

Tarif VRAC possible : 35.85 HT/Litre (livré avec 6 bouteilles factices)
Droits et vignette : 9.21€

Par cette signature, j'accepte les conditions d'achat susvisées

Signature et Cachet de l'établissement :

Date :

A remettre directement à nos commerciaux ou envoyer la photo du bon de commande par email ou SMS.

Email : contact@genestine.fr
Sébastien Jolivet : 07.63.19.43.70
Boris Jolivet : 06.27.78.70.16 (Sud de la France)
Mathieu Frobert : 06.13.54.14.02 (Nord de la France et Auvergne)

Distillerie Génestine

Fondée en 1845 et Réveillée en 2021



Apéritifs et Digestifs

Notre histoire sur :

www.genestine.fr

CLERMONT-FERRAND

Produit de France

Email : contact@genestine.fr

Sébastien Jolivet : 07.63.19.43.70
Mathieu Frobert : 06.13.54.14.02 (Nord)
Boris Jolivet : 06.27.78.70.16 (Sud)

Distillerie Génestine

Fondée en 1845 et Réveillée en 2021

Gin Création

Votre Gin Sur-mesure !

Produit de France