

# 44°N

GIN IMAGINED  
AND DISTILLED IN GRASSE



## LA CÔTE D'AZUR

44°N a été créé dans notre distillerie Grassoise, sur la Côte d'Azur. Grasse, connue pour être le berceau de la parfumerie mondiale, a fourni l'inspiration, le savoir-faire et les parfaits ingrédients pour produire un gin unique, faisant preuve d'une complexité et d'une délicatesse, ainsi que d'une fusion audacieuse de saveurs. 44°N est distillé dans un esprit durable, avec des plantes locales, un procédé de distillation basse énergie, et un approvisionnement éthique et responsable.

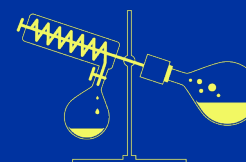
## NOTRE PROCÉDÉ

### EXTRACTION ASSISTÉE PAR ULTRASONS



Les plantes sont d'abord hachées dans le but de préserver les molécules aromatiques avant d'être mélangées avec de l'alcool de blé français à 96% et l'eau de la Foux (de Grasse) dans une cuve en inox. Les ultrasons vont alors créer des vibrations mécaniques dans le liquide qui permettent une extraction maximale en un minimum temps.

### DISTILLATION SOUS VIDE



Le macérât est ensuite distillé sous vide, ce qui permet une distillation à basse température empêchant la formation de méthanol. Ce procédé permet de continuer à extraire les composés aromatiques du macérât tout en concentrant le degré d'alcool.

### EXTRACTION AU CO<sup>2</sup> SUPERCRIQUE



L'extraction au CO<sup>2</sup> supercritique est utilisée pour extraire les arômes de façon ciblée sans endommager les molécules aromatiques. Les extraits sont ensuite ajoutés au distillat afin de créer le profil aromatique recherché.



COMTE DE GRASSE

## NOS BOTANIQUES

44°N a été imaginé et distillé à Grasse. Ses notes d'agrumes et de fleurs sont obtenues en associant les plantes du terroir local. 44°N est composé d'ingrédients locaux, tels que le cade (juniper oxycedrus), la rose centifolia, l'immortelle, l'orange amère, le mimosa, pour citer quelques-uns des 20 ingrédients.



COMTE DE GRASSE

# NOS SAVEURS UNIQUES

## BASE D'AGRUMES



Maceron



Criste marine



Cade



Verveine



Rose centifolia



Orange amère

## MAGIE BOTANIQUE



Poivre sichuan



Jasmin



Pamplemousse



Immortelle



Lavande



Mimosa

## NOTES DE DÉGUSTATIONS

Fraicheur du zeste de citron et du pamplemousse. Notes iodées de la criste marine, ponctuée de mimosa. Le cade ajoute des nuances boisées, de résineux.

## NOTES DE CŒUR

Florales, avec des nuances de rose de Grasse et de jasmin. L'orange amère s'équilibre avec l'angélique. Des notes poivrées se révèlent également en bouche.

## NOTES DE FOND

Touche épicée du maceron, final évoquant l'iris, le miel et le musc, avec une persistance de fleurs et d'agrumes.



**44% ABV**

Caisse Caviste/Retail: 6x50cl avec coffret  
Caisse HoReCa: 6x50cl – un coffret pour présentation

[www.comtedegrasse.com](http://www.comtedegrasse.com)

4 Traverse dupont - 06130 Grasse

Origine: France | Code HS: 22085011

