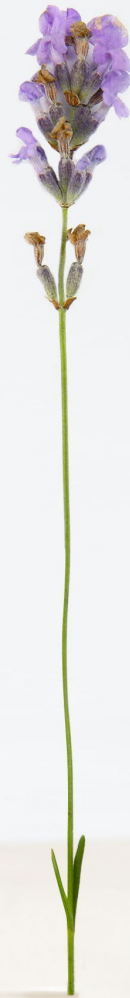


# le Vadrouilleur

SPIRITS & MORE





## COMPOSITION

Le genièvre est l'ingrédient principal. La lavande et l'absinthe sont utilisées en petites quantités car elles ont un goût floral très prononcé. La verveine, le thym et la sauge accompagnent les notes florales typiques et uniques de la lavande.

La majorité de nos plantes est fournie par des agriculteurs de notre région, notamment Monsieur Jean Callot à Sault. Tous nos autres fournisseurs proviennent de la région dans un rayon de 50 km.

**GENIÈVRE, LAVANDE, ABSINTHE,  
VERVEINE, ANGÉLIQUE  
THYM, SAUGE**

## DISTILLATION

Nous utilisons un alambic hybride en cuivre qui combine les avantages des alambics traditionnels avec la précision et le contrôle des alambics modernes.

Il nous donne la flexibilité nécessaire pour travailler la qualité et les arômes de nos produits. Un outil idéal pour la création d'alcools à base de plantes de Provence, aux saveurs authentiques et uniques.



## FABRICATION

Tous les arômes de nos plantes sont extraits par macération puis nous utilisons les ressources de notre alambic pour affiner notre gin.

Un gin de terroir qui offre un nez floral et un goût doux en bouche, symbole parfait de la Haute Provence.

## IDÉE COCKTAIL



### Provence Dry Martini

7cl MISTELLO GIN  
2cl NOILLY PRAT VERMOUTH



### Smoked Sage G&T

4cl MISTELLO GIN  
2cl FEVER TREE