

# FICHE TECHNIQUE

# LA GRAPPE DE MONTPELLIER

Depuis 1923

Gin issus de la distillation de Marc de Raisin et de plantes méditerranéenne – 40°



## ORIGINE

Alcool de marcs de raisin issus d'une sélection de terroirs et de cépages du Languedoc-Roussillon. Distillats de baies de genévriers et de plantes méditerranéennes.

## DISTILLATION

Cinq colonnes successives permettent d'extraire l'alcool des marcs de raisin, puis de les concentrer et de les rectifier de façon à enlever toute trace de méthanol. La dernière colonne d'affinage, entièrement conçue en cuivre, permet de révéler les arômes des marcs de raisin.

Dans un second temps, des baies de genièvre et un bouquet de plantes méditerranéennes sont mis en macération dans de l'alcool neutre vinique avant d'être distillés de manière traditionnelle afin d'apporter une identité unique à ce gin : zeste de citron jaune, fleur de lavande, amande amère, coriandre, raisin notamment.

## DEGUSTATION

Produit ultra premium cristallin issu d'alcool surfin ne brûlant pas en bouche, ce Gin révèle avec subtilité et élégance tout l'univers des senteurs méditerranéennes. Une ballade en pleine garrigue.

<b>BOUTEILLE</b>	NESS 70cl	Poids brut 1.44 kg	Dimensions 25.5x8.92 cm
<b>CARTON</b>	Qualité export / 6 btles	Poids brut 8.94 kg	Dimensions 28.1x19x27.4 cm
<b>BOUCHON</b>	Bouchon à vis	<b>PALETTISATION</b>	6 couches x 16 cartons
<b>PALETTE</b>	Type Europe / 96 cartons	Poids brut 878 kg	Dimensions 80x120x180 cm
<b>GENCOD BOUTEILLE</b>	3 770001 656038	<b>GENCOD CARTON</b>	3 770001 656045



# FICHE TECHNIQUE

# LA GRAPPE DE MONTPELLIER

Depuis 1923

Gin issu de la distillation de Marc de Raisin et de plantes méditerranéennes  
ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE - 45°



## ORIGINE

Alcool de marcs de raisin issus d'une sélection de terroirs et de cépages du Languedoc-Roussillon. Distillats de baies de genévriers et de plantes méditerranéennes.

## DISTILLATION

Inspirée par huit siècles d'innovations montpelliéraines en matière de distillation, nos distilleries vitivinicoles de l'arc méditerranéen continuent d'associer modernité et tradition avec le gin GM dans sa version élevée. Associant l'alcool vinique à un délicat bouquet d'épices et des plantes locales (citron, lavande, amande), le gin GM est ensuite élevé 12 mois en demi-muids de Banyuls grand cru.

Cinq colonnes successives permettent d'extraire l'alcool des marcs de raisin, puis de les concentrer et de les rectifier de façon à enlever toute trace de méthanol. La dernière colonne d'affinage, entièrement conçue en cuivre, permet de révéler les arômes des marcs de raisin.

## DEGUSTATION

Produit ultra premium issu d'alcool vinique surfin présentant une belle rondeur et du gras en bouche, ce gin révèle avec subtilité et élégance des notes singulières d'agrumes, de fruits confits, de noix et de poivre noir.

LA GRAPPE DE MONTPELLIER  
GROUPE GRAP'SUD  
30360 CRUVIERS-LASCOURS (France)  
www.lagrappedemontpellier.com

<b>BOUTEILLE</b>	NEOS 50 cl	Poids brut 1.15 kg	Dimensions 20.5x8.8 cm
<b>CARTON</b>	Qualité export / 6 btles	Poids brut 7.2 kg	Dimensions 23.7x18.2x20.5 cm
<b>BOUCHON</b>	Bouchon GPI	<b>PALETTISATION</b>	6 couches x 16 cartons
<b>PALETTE</b>	Type Europe / 96 cartons	Poids brut 710 kg	Dimensions 80x120x130 cm
<b>GENCOD BOUTEILLE</b>	3 770001 656175	<b>GENCOD CARTON</b>	3 770001 656182