

CITADELLE
GIN DE FRANCE



Citron Caviar

DISTILLERIE EXCLUSIVE N° 3 · ÉDITION LIMITÉE

Citadelle Gin dévoile Citron Caviar, troisième création de sa collection Distillerie Exclusive. Un gin en édition limitée — 1 996 bouteilles en hommage à son année de création — né du citron caviar Bonbon, récolté dans l'Orangerie du Château de Bonbonnet, en Charente.

Une expression fraîche et lumineuse, portée par la finesse des agrumes, la douceur de la verveine française et l'esprit créatif de Citadelle.

UNE SIGNATURE INSCRITE DANS LE TERROIR

Après Thé French, imaginé autour d'un thé vert breton, et Maisonnnette, né du jasmin cultivé au Château de Bonbonnet, Citron Caviar poursuit le même fil : partir d'un ingrédient singulier, le travailler avec patience, et le laisser raconter son histoire dans le verre. Cette collection Distillerie Exclusive incarne la vision de Citadelle : magnifier le terroir français qui l'entoure à Bonbonnet, en mettant en lumière le travail d'expérimentation et de créativité mené par nos équipes au cœur de l'Orangerie. Chaque expression révèle le caractère d'un lieu, d'une saison, d'une intention.

LE CITRON CAVIAR BONBON : UN INGRÉDIENT RARE

Citadelle met à l'honneur le citron caviar Bonbon, un agrume rare dont les petites perles juteuses libèrent une fraîcheur vive et délicatement acidulée. Récolté dans l'Orangerie de la Distillerie, le fruit est utilisé entier : coupé, macéré puis distillé au rotavap un appareil qui permet de distiller à basse température afin de préserver les arômes les plus délicats du citron caviar.

À la base emblématique de Citadelle, composée de 19 botaniques, viennent s'ajouter un distillat de citron caviar et un macérat de verveine française. La verveine prolonge la fraîcheur du fruit avec une touche végétale douce, presque solaire, et une finale légèrement épicée.

UN CARACTERE PRESERVE

Citadelle cultive depuis près de 30 ans une approche singulière : la méthode d'infusion progressive, première méthode de production brevetée au monde dans la catégorie du gin. Chaque botanique est abordée selon son propre rythme, pour en extraire l'expression la plus juste.

Pour Citron Caviar, ce savoir-faire se déploie au cœur de l'Orangerie du Château de Bonbonnet. Là où le fruit rare est récolté, le travail d'expérimentation et de créativité de nos équipes transforme ce citron caviar en expression vibrante. La méthode du rotavap — distillation à basse température — préserve la fraîcheur authentique de ce fruit singulier, refusant tout compromis.

C'est l'essence même de nos Distilleries Exclusives : partir d'un terroir français authentique, le magnifier par l'innovation, et laisser parler le caractère du lieu. Chaque création révèle le fruit, le geste et la passion qui l'ont façonnée.

PROFIL SENSORIEL

Au nez, Citron Caviar s'ouvre sur des notes douces et zestées, avec la douceur caractéristique du citron caviar Bonbon, aux côtés de nuances lumineuses. En bouche, l'agrumes s'exprime avec précision et délicatesse, avant de laisser place à la verveine et à une belle longueur herbacée. Le résultat est un gin délicat, vif et élégant.

UNE INVITATION À LA DÉCOUVERTE

Citron Caviar se déguste simplement : nature sur glace, dans un cocktail court, ou en gin tonic très frais. Chaque verre est une invitation à explorer la fraîcheur singulière de ce fruit rare, à travers le caractère créatif et exigeant que Citadelle insuffle à chacune de ses créations.

Avec Citron Caviar, Citadelle continue de faire ce qu'elle aime depuis ses débuts : explorer le gin avec curiosité, exigence et liberté. Un ingrédient, un lieu, un geste, et une nouvelle façon de faire parler le gin français.



Vendu au prix d'environ 38 euros uniquement à la distillerie , sur la barge et quelques ex à LMDW Odéon

À PROPOS DE CITADELLE

Créé à Cognac en 1996, Citadelle Gin est le pionnier du mouvement des gins craft dans le monde et la première marque de gin française à s'être imposée sur la scène internationale.

Depuis 30 ans, Citadelle cultive une vision libre, créative et exigeante du gin, portée par le savoir-faire, l'innovation et la recherche constante de nouvelles expériences gustatives.

Au Château de Bonbonnet, en Charente, la Distillerie Citadelle accueille chaque année des visiteurs venus du monde entier pour découvrir l'univers de la marque. Élu « Best Visitor Attraction in the World » aux World Drinks Awards 2025, elle propose une immersion unique : des champs de genévriers à la cathédrale d'alambics, jusqu'à l'Orangerie dédiée aux agrumes.

Pour plus d'informations : www.citadellegin.com