



Du
**GRAND
NEZ**
Distillerie



Communiqué de Presse

Les gins de la Distillerie Du Grand Nez à nouveau médaillés d'or !

Les gins de la Distillerie Du Grand Nez font l'unanimité lors du plus grand concours international de dégustation en Allemagne, le « Frankfurt International Trophy ».

"Frankfurt International Trophy", édition 2023

Les 14 & 15 avril derniers, dans la salle historique de la fameuse Gesellschaftshaus Palmengarten datant de 1870, au cœur de Francfort-sur-le-Main, plus de 500 dégustateurs internationaux (œnologues, sommeliers, restaurateurs, producteurs, vignerons et amateurs de vins), étaient présents pour déguster et juger plus de 4120 échantillons de bières, vins et spiritueux en provenance du monde entier. Le concours des vins a rassemblé 2761 échantillons, celui des bières 696 échantillons et celui des spiritueux, dont faisait partie la Distillerie Du Grand Nez, 663 échantillons.

Nouvelle participation à l'international, nouvelles récompenses :

Lors de cette édition, Anne-Hélène Vialaneix, fondatrice de la Distillerie Du Grand Nez et distillatrice, présentait les trois gins phares de sa gamme, les « Attribut » : « l'Attribut N°1 », « l'Attribut N°2 » et « l'Attribut N°3 ».

Des gins biologiques qu'elle produit dans le Lot-et-Garonne de manière 100% artisanale.

Le gin "Attribut N°1" obtient la meilleure note du jury

Le dry gin BIO "Attribut N°1", déjà médaillé à de multiples reprises lors de prestigieux internationaux, fait carton plein lors de ce nouvel événement. En effet lors de la dégustation, les jurés du Frankfurt International Trophy sont comblés. "L'Attribut N°1" est élu « Meilleur spiritueux français de la compétition », obtient ainsi la médaille « Grand Gold » et une note globale de 94/100 (quand la moyenne générale du concours 82.86/100).

Lors de la création de la distillerie en 2019, au cœur du Lot-et-Garonne, Anne-Hélène Vialaneix à la folle envie de valoriser son terroir, de nouer des partenariats durables avec des producteurs en partie locaux, qui partagent ses valeurs, d'équité et de respect de l'environnement. Le gin "Attribut N°1", sa toute première création, fait alors honneur à la terre, puisqu'Anne-Hélène sélectionne comme ingrédient principal le kiwi. Un fruit offrant le mérite au Lot-et-Garonne d'être champion de France de sa production. Ce gin émane un agréable parfum frais et intense, grâce à l'association élégante d'agrumes et de verveine citronnée, accompagné de saveurs épicées et de fruits noirs. Le kiwi est présent pour rassurer le palais avec douceur et souplesse.

Le gin "Attribut N°2", très bon élève

Le dry gin "Attribut N°2", un gin à la fraîcheur vive et au parfum gourmand de fruits caramélisés, qui remportait en 2020 la médaille d'or au Concours International de Bruxelles, la médaille d'or au Concours Mondial des Féminales et en 2021 la médaille d'or au World Gin Awards de Londres, obtient une belle note globale de 86/100 et un 18/20 en harmonie.

Le gin "Attribut N°3", dernière création de la Distillerie, obtient sa première médaille d'or

"L'Attribut N°3", le petit dernier de la gamme sortie en mai 2022 quant à lui, obtient sa toute première médaille d'or et l'excellente note globale de 90/100. Un gin rond et fruité, à l'orange fraîche, confite et aux douces notes mentholées et citronnées de la cardamome, un idéal pour la belle saison qui approche !

L'obtention de ces belles récompenses de niveau international rend Anne-Hélène Vialaneix confiante dans la poursuite de ses projets de créations en France, mais aussi et surtout dans le développement de la marque à l'export.