

[Pour voir cet email, cliquez ici.](#)

BOMBAY SAPHIRE

Un Trait de Créativité

BOMBAY SAPHIRE SUNSET®,
UNE ÉDITION LIMITÉE INSPIRÉE DE LA LUEUR DU SOLEIL COUCHANT.

Créé par l'herboriste de la marque, **Ivano Tonutti** et son maître distillateur **Dr. Anne Broke**, BOMBAY SAPHIRE® SUNSET offre un profil aromatique aux notes chaudes, tout comme les derniers rayons du soleil à la fin de la journée. Pour atteindre cette expérience gustative, BOMBAY SAPHIRE® ajoute à sa version iconique (composée de 10 plantes botaniques), **le curcuma et la cardamome blanche d'Inde et des écorces de mandarines** séchées au soleil, à Murcia en Espagne. Des saveurs ayant chacune leur importance : la cardamome apporte chaleur et profondeur tandis que la mandarine offre une note complexe et douce, complétant le zeste de citron déjà présent dans BOMBAY SAPHIRE®. Enfin, le curcuma ajoute une élégance subtile, conférant au gin individualité et corps.



Il s'agit du deuxième gin issu des éditions spéciales de la marque, après le lancement de BOMBAY SAPHIRE Jardin Anglais™ en 2019. S'inspirant de lieux créatifs à travers le monde, le maître-herboriste de BOMBAY SAPHIRE® **Ivano Tonutti**, sélectionne à la main chaque ingrédient végétal qui compose ces nouveaux gins, conçus avec toute son expertise. Les éditions spéciales montrent l'ingéniosité et la polyvalence de BOMBAY SAPHIRE® et incitent les amateurs à twister leurs cocktails classiques, tout en expérimentant de nouvelles possibilités innovantes et créatives.

Et comme pour tous les gins BOMBAY SAPPHIRE®, les botaniques utilisées sont suspendues dans des paniers en cuivre pendant la distillation, et infusent doucement leurs saveurs aromatiques au fur et à mesure qu'elles sont libérées. Ce processus unique de distillation à la vapeur permet d'obtenir des saveurs plus délicates et subtiles. Chaque goutte de BOMBAY SAPPHIRE® continue d'être produite dans l'iconique distillerie Laverstoke Mill, dans la campagne du Hampshire.

Grâce à sa versatilité, BOMBAY SAPPHIRE® SUNSET ravira les amateurs de gin. Il est parfait pour l'apéritif, car pleinement appréciable dans un **Sunset & Tonic** rehaussé d'une tranche d'orange et d'un anis étoilé. Les saveurs de ce cocktail sont complexes et intenses ; comme un clin d'œil à la couleur du soleil couchant.

La rondelle d'orange en tant que garnish est très simple mais révélatrice : placée d'abord dans le verre (avec le reste des ingrédients sur le dessus), elle permet aux saveurs de s'infuser au fur et à mesure que le cocktail est préparé.

Les amateurs peuvent aussi 'mixer' leur créativité en associant ce gin à de la ginger beer, du gingembre frais et un filet de citron vert pour obtenir le goût frais d'un **Sunset Ginger**.

BOMBAY SAPPHIRE SUNSET peut également rehausser la variante d'un classique, avec un **Sunset Negroni**, idéal pour profiter des chaudes soirées d'été en plein air.