

JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK

SOUR DAYS

JACK DANIEL'S LANCE LES GENTLEMAN SOUR DAYS
PAR GENTLEMAN JACK DU 11 AU 25 SEPTEMBRE 2023

Finesse, douceur, équilibre, autant d'adjectifs qui qualifient l'un des plus emblématiques cocktails de la scène mixologie : le Whiskey Sour.

Roi des créations shakées, c'est en version Gentleman Sour qu'il se met en scène à la rentrée dans une sélection d'établissements partout en France. Une activation lancée par le plus gentleman des whiskeys américains, Jack Daniel's et son célèbre Gentleman Jack bien sûr !



LES SOUR DAYS, QUINZE JOURS DÉDIÉS AU GENTLEMAN SOUR !

Les Sour Days, c'est le rendez-vous incontournable de la rentrée pour les amateurs du plus élégant des cocktails : le Gentleman Sour ! Du 11 au 25 septembre prochain, les établissements français participants sont invités à proposer leurs versions élaborées avec la référence Gentleman Jack. Bars, brasseries, restaurants ... ce sont au total près d'une centaine d'établissements dans tout l'hexagone qui proposeront aux consommateurs leurs créations shakées authentiques et recherchées. L'occasion pour les amateurs de déguster le grand classique Gentleman Sour et également des recettes originales.

Pendant toute la durée de l'activation, les établissements sont invités à mettre en avant la référence Gentleman Jack grâce à différents éléments de visibilité dont notamment des verres dédiés, dessous de verre et affiches.

WHISKEY SOUR ET GENTLEMAN JACK, L'ACCORD IDÉAL

Inspiré par le gentleman distillateur qu'était Mr Jack Daniel, Gentleman Jack possède un caractère unique grâce à sa double filtration. Cette étape supplémentaire lui confère une rondeur exceptionnelle. Sa saveur équilibrée est parfaite pour en faire le partenaire idéal de la mixologie et notamment de l'iconique Sour.

Si la recette du Whisky Sour a été mentionnée par écrit pour la première fois en 1862, elle s'est peu à peu démocratisée avec les premiers moyens de conservation de la glace. Mais c'est bien plus tard, lors de la Prohibition et de l'essor des cocktails puis avec l'apparition du Golden Age dans les Fifties, que ce grand classique connaîtra son heure de gloire.

Aujourd'hui, les arômes et la rondeur de Gentleman Jack se marient à merveille avec l'acidité du citron et font de cet American Whiskey l'ingrédient indispensable pour sublimer l'emblématique Whiskey Sour et toutes ses revisites.

GENTLEMAN SOUR

COMPOSITION

- 50 ml de Gentleman Jack
- 15 ml de jus de citron
- 12.5 ml de sirop de sucre
- Trait de bitters

RÉALISATION

- Remplir un shaker de glaçons
- Ajouter tous les ingrédients et shaker pendant 30 secondes
- Ajouter des glaçons dans un verre à whisky
- Verser et ajouter une tranche de citron pour garnir



NOTES DE DÉGUSTATION GENTLEMAN JACK

À L'OEIL : robe ambrée profonde

AU NEZ : doux, aux nuances boisées, complété par un assemblage de notes vanillées et caramélisées

EN BOUCHE : onctueuse avec des notes de réglisse, finale mesurée, ronde et chaleureuse



A PROPOS DE JACK DANIEL'S

La distillerie Jack Daniel's est la plus ancienne distillerie enregistrée aux États-Unis. Son fondateur, M. Jasper Newton « Jack » Daniel, est le créateur de l'emblématique Jack Daniel's Tennessee Whiskey. Depuis plus de 150 ans, l'élaboration du whiskey Jack Daniel's se distingue par un procédé unique appelé « charcoal mellowing » qui consiste à filtrer le whiskey avant sa mise en fût à travers une couche de charbon de bois d'érable de trois mètres d'épaisseur. C'est ce parcours aromatique supplémentaire qui distingue le Tennessee Whiskey des bourbons et confère au whiskey Jack Daniel's une saveur ronde et équilibrée aux notes caramélisées, vanillées et boisées. Pour la référence Gentleman Jack, cette filtration est réalisée deux fois.