



DÉCOUVREZ UN GIN D'EXCEPTION

C'est l'histoire d'un rémois amoureux des spiritueux, un globe trotter qui, où qu'il soit, tente de découvrir des alcools locaux, uniques et originaux. Installée au pied de la cathédrale de Reims, la DISTILLERIE DE REIMS produit des GINS d'exception.

Composé de 10 épices, les arômes décollent des forêts tropicales des Caraïbes, s'arrêtent pour caresser les landes de l'Ecosse, s'assoupissent au cœur de la jungle indienne pour finalement arriver dans les rizières d'Asie du Sud Est.

Le gin est doux tout en étant puissant, floral tout en étant épicé, équilibré. Il laisse un parfum de voyage en bouche. Vous pourrez le déguster tout simplement sur quelques glaces ou encore avec votre tonic préféré.

Ce produit d'exception est également un hommage à la ville des sacres, la ville Art déco où se croisent Clovis et Gatsby le Magnifique.

Sur l'étiquette, se déploie un lustre de verre dans le pur style Art déco de l'après-guerre.

This is the story of champagne guy from Reims, a spirit lover, a globe trotter, who, wherever he is, try to discover local spirits, unique and original.

Settled at the bottom of the Cathedral of Reims, DISTILLERIE DE REIMS makes exceptional GINS. Made with spices, aromas, which take from equatorial forest, stop to barely touch scottish lands, doze of in the middle of Indian jungle and finally arrived in rice fields of Southeast Asia.

The GINS are both soft and powerful, floral and spicy. They all leave different travel perfumes in your mouth.

You can taste simply taste it on ice or with your best tonic.

This exceptional product is also in tribute to the coronation city, the art deco city where Clovis the first king of France and Gatsby the magnifique cross their ways.

The label shows a superb "French Art déco chandelier" from post war period.





GIN #1

Un gin composé de 10 épices voyageant depuis les forêts tropicales des Caraïbes en passant par les landes écossaises jusqu'aux confins du Népal. Ses notes florales et poivrées laissent une grande longueur en bouche.

A déguster sur quelques glaces pour apprécier tous ses arômes ou bien avec un tonic pour parfumer le gin.

A gin composed of 10 spices traveling from the tropical forests of the Caribbean through the Scottish moors to the borders of Nepal.

Its floral and peppery notes leave a long finish in the mouth.

Enjoy it over some ice to appreciate all its aromas or with tonic water to flavor your gin.



MÉDAILLÉ D'OR « GIN OF THE YEAR » À LONDRES 2023 & 2024, LA COMPÉTITION LA PLUS PRESTIGIEUSE AU MONDE POUR UN GIN. MÉDAILLE D'OR ÉGALEMENT AU CRAFT SPIRIT AWARDS EN 2024.
GOLD MEDAL "GIN OF THE YEAR" IN LONDON 2023 & 2024, THE WORLD'S MOST IMPORTANT GIN COMPETITION AND GOLD MEDAL @ THE CRAFT SPIRIT AWARDS 2024.



GIN BISCUIT ROSE

Créé par un globe-trotter rémois, ce gin d'exception mêle harmonieusement fleurs de printemps et épices poivrées. Il rend hommage à la tradition culinaire de la ville des sacres, le biscuit rose, en l'insérant directement dans votre gin.

Created by a globe-trotting native of Reims, this exceptional gin harmoniously blends spring flowers with peppery spices. It pays tribute to the culinary tradition of the city of coronations, the pink biscuit, by incorporating it directly into your gin.



MÉDAILLE D'ARGENT « GIN OF THE YEAR* À LONDRES 2024, LA COMPÉTITION
LA PLUS PRESTIGIEUSE AU MONDE POUR UN GIN.

SILVER MEDAL "GIN OF THE YEAR" IN LONDON AT THE WORLD'S MOST IMPORTANT GIN COMPETITION.



GIN AU MIEL

Résultat d'une rencontre entre deux passionnés, l'un distillateur, l'autre apiculteur, ce gin gourmand mêle épices équilibrées et miel issu de la production locale de Just'Api à Mourmelon-le-Grand (51).

The result of a meeting between two passionate individuals, one a distiller and the other a beekeeper, this indulgent gin combines balanced spices with honey from the local production of Just'Api in Mourmelon-le-Grand (51).



MÉDAILLE D'OR « GIN OF THE YEAR* À LONDRES 2024, LA COMPÉTITION*
LA PLUS PRESTIGIEUSE AU MONDE POUR UN GIN.

GOLD MEDAL "GIN OF THE YEAR" IN LONDON 2024, THE WORLD'S MOST IMPORTANT GIN COMPETITION.



DISTRIBUÉ PAR
BRASSERIE GÔDE

+33 683 77 21 22
gbaijot@brasserie-gode.com