



## GREY GOOSE ORIGINAL



לייצור וודקה Goose Grey משתמשים בחיטת חורף רכה הגדלה במחוז פיקארדי שבצפון צרפת. אותה החיטה, משמשת במטבח הצרפתי לייצור מאפים מובחרים. את החיטה מגדלים בשלוש חוות בלבד, חלקן עוסקות בתחום כבר במשך 11 דורות. לטענת פרנסואה טיבו, המפקח על כל שלבי תהליך הייצור כולל טיב חומרי הגלם, החיטה היא הסוד לטעמה הנקי והצלול של וודקה Goose Grey. לאחר טחינה של מלוא הגרעין מתבצע שלב הזיקוק.

תזקיק החיטה מועבר למחוז קוניאק, בו ממשיך תהליך הייצור של וודקה Goose Grey. התזקיק נמהל במי מעיין טבעיים הזורמים מתחת להרים באזור גרנד שמפיין ומסוננים באופן טבעי דרך אבני גיר. המים הטהורים, הנשאבים מבאר בלעדית לוודקה Goose Grey, תורמים גם הם לטעמה הנקי והטהור של הוודקה. את הנוזל כולו מסננים דרך פחם פעיל טיפה אחר טיפה על ליצירת הטעם הבהיר והמוכר של וודקה Goose Grey.