



Κατάλογος 2023

ALCOGROUP.GR





Sommaire

	ESCALE	APERITIF	6
	WESSEX	GIN	10
	AUDEMUS	GIN & SPIRITS	16
	Mr.GASTON GIN	GIN BIO 	22
	Mr.GASTON'IC	TONIC BIO 	24
	SHINSHEI	WHISKY JAPONAIS	28
	LE WHISKY DES FRANÇAIS	WHISKY FRANÇAIS	30
	7 YARDS	SCOTCH WHISKY	32
	CANMORE	SCOTCH WHISKY	34
	LA FABRIQUE A ALCOOLS	GIN-VODKA-WHISKY FRANÇAIS	36
	LONDON SQUARE	GIN-VODKA-WHISKY ECOSSAIS	40
	LES CANAILLES	RHUM ARRANGÉ	44
	SAISON RUM	RHUM	48
	COGNAC PARK	COGNAC 	54
	MR. GASTON	BRANDY	60
	JEAN CAVÉ	ARMAGNAC	62

Sommaire

LA PHILOSOPHE	VODKA	66
EGIAZKI	LIQUEUR-PASTIS-GIN	68
LA CAPRICIEUSE	LIQUEUR	74
GRAND BREUIL	LIQUEUR	80
 DJIN	SANS-ALCOOL 	82
EDITIONS SPECIALES		86



SUR LA VAGUE DES SPIRITUEUX

Escale est né d'un souvenir, celui de voyages et découvertes à travers le monde. Vincent et Thibault, inspirés par les mouvements des vagues, des odeurs, des goûts de l'exotisme et de leurs différentes explorations, retranscrivent à travers Escale leur soif de voyages et d'aventures, leur conférant des sources d'inspirations infinies.

« Le voyage est pour nous le symbole ultime de liberté. »



Escalé, le Spritz Français

Chaque étape de sa fabrication est élaborée en France et intègre des procédés innovants. Les ingrédients sont uniques et soigneusement sélectionnés, chacun d'entre eux sublime l'autre, créant l'harmonie parfaite.





ESCALE

APÉRITIF BELHARRA

Belharra est un mélange harmonieux de liqueurs naturelles françaises avec une explosion d'arômes de fruits rouges, d'oranges et d'épices. Le nez, intense et sucré s'ouvre sur des notes de framboise et de thym. La bouche, longue et riche en arômes, fait ressortir les fruits rouges, l'orange, la cannelle et la citronnelle.

15° - 70cl

suggestion de dégustation

Belharra peut être utilisé dans l'élaboration de Spritz ou de cocktails.

ESCALE

APÉRITIF TAMARIN

Tamarin est l'alliance entre les différentes infusions et distillations de citron vert, citron jaune, de cannelle, de quinquina, de cubèbe et de rose. Le nez, intense et envoûtant, offre de subtiles notes citronnées et poivrées. La bouche est une véritable explosion de saveurs où se conjuguent l'acidité du citron, les épices du poivre et la douceur de la rose et de la quinine.

15° - 70cl

suggestion de dégustation

Tamarin peut être utilisé dans l'élaboration de Spritz ou de cocktails.





ESCALE COFFRET

Coffret livré au choix avec une bouteille de Belharra ou Tamarin, pouvant accueillir en plus une bouteille de vin pétillant de votre choix. Ce coffret propose également de découvrir ESCALE au travers de recettes de cocktails.



*Wessex, un projet familial
fédérateur !*

ORIGINES

C'est en 2017 que la marque au dragon voit le jour dans les collines enchantées du Surrey. A l'origine de ce projet, Jonathan Clark, créateur de la distillerie City of London, accompagné de sa femme Gill et de ses enfants Amy et Chris.

Animé par l'histoire Anglo-Saxonne et les plantes médicinales de l'époque, le nom de Wessex prend tout son sens.



LE DRAGON SYMBOLE DU WESSEX

Le design de la bouteille présente le Wyvern, un dragon à deux pattes, qui est le symbole du Wessex*. L'étiquette orne un flacon sur mesure aux couleurs vives, qui s'inspire des anciens flacons d'apothicaire. Une réplique exacte de la pièce d'un cent en argent d'Alfred le Grand, roi du Wessex, datant de 871 après J-C, pend autour du col de chaque bouteille.

*Le Wessex est l'un des royaumes fondés par les Anglo-Saxons en Angleterre durant le Haut Moyen Âge. Il s'étend sur une partie du sud-ouest de la Grande-Bretagne.



« Nous créons des gins doux,
purs et savoureux. »
Jonathan Clark

TOBY AU COEUR DU PROCESS D'ÉLABORATION

Tous les gins sont créés en alambic de cuivre de 240 litres, nommé Toby, en hommage à leur grand-mère.

Les gins incroyablement frais et aromatiques sont élaborés à partir d'ingrédients naturels et de botaniques sourcés à travers le monde. Pour créer le parfait équilibre de chaque gin, beaucoup de patience et de nombreuses dégustations ont été nécessaires.

WESSEX ALFRED THE GREAT GIN

ALFRED THE GREAT est un gin merveilleusement raffiné et équilibré conçu en l'honneur d'Alfred le Grand, premier roi d'Angleterre.

Au nez, les notes de genièvre, d'angélique et d'agrumes s'affirment.

En bouche, de douces nuances florales et fruitées se libèrent.

41.3°-70cl

suggestion de dégustation

ALFRED THE GREAT se consomme idéalement pur pour profiter de sa richesse aromatique. En cocktail avec beaucoup de glace, il sublimerait les gins tonic, old fashioned et negroni.





WESSEX WYVERN'S CLASSIC GIN

WYVERN'S CLASSIC est le London Dry Gin premium de la gamme ayant suivi une macération de 12h avant d'être distillé. Poivré et chaleureux avec quelques pointes de réglisse au premier nez, il s'adoucit par la suite, laissant place aux notes miellées et citronnées.

47°-70cl

suggestion de dégustation

WYVERN'S CLASSIC se déguste allongé sur glace. Il sera également apprécié dans la préparation de gins tonics et de martinis accompagné d'un jus de pamplemousse.

WESSEX GOOSEBERRY & ELDERFLOWER GIN

GOOSEBERRY & ELDERFLOWER GIN est élaboré à partir de fleurs de sureau et de groseilles à maquereau lui conférant un profil subtilement fleuri, amer et gourmand.

40°-70cl

suggestion de dégustation

GOOSEBERRY & ELDERFLOWER GIN se boit pur ou accompagné d'un tonic avec une légère touche de citron. Pour le côté fantaisiste, associez-le à votre coupe de champagne, il vous surprendra.



WESSEX SAXON GARDEN GIN

SAXON GARDEN GIN est un gin de fleurs merveilleusement doux à savourer sous le soleil. Riche en pétales de roses, fleurs d'hibiscus et lavande, il incarne fraîcheur et légèreté.

40.3°-70cl

suggestion de dégustation

SAXON GARDEN GIN est extrêmement raffiné sur glace. Il est le parfait compagnon du gin tonic et de la limonade citronnée maison.

WESSEX SICILIAN LEMON & GINGER GIN

Il est souple et aromatique. Il vient de la macération puis de la distillation de quinze botaniques différentes et d'une double distillation de raisin. Ce gin est floral au nez, épicé et très long en bouche.

40.3°-70cl

suggestion de dégustation

SICILIAN LEMON & GINGER GIN est le gin par excellence pour la réalisation de vos gins tonics.



WESSEX RHUBARB & GINGER GIN

RHUBARB & GINGER GIN a un nez dominé par la rhubarbe fraîche, équilibrée par la chaleur du gingembre et une pointe de cannelle. La bouche est ensuite rafraîchie avec une finale d'agrumes sucrés, pour exciter les papilles à chaque gorgée.

40°-70cl

suggestion de dégustation

Accompagnez simplement RHUBARB & GINGER GIN d'une quantité généreuse de glace et d'un soda au gingembre ou d'un tonic léger. Terminez avec un zeste de citron.



 miniatures 5cl disponibles sur l'ensemble de la gamme WESSEX



WESSEX

WYVERN'S SPICED GIN

WYVERN'S SPICED GIN est l'équilibre parfait entre douceur et épices. Les différentes plantes médicinales qui le composent, notamment le gingembre frais, la coriandre, la cardamome et la genièvre, offrent un gin étonnamment robuste et unique.

40.3°-70cl

suggestion de dégustation

WYVERN'S SPICED GIN se savoure seul ou accompagné d'un soda au gingembre avec une lamelle de piment rouge pour plus de chaleur.

WESSEX

ENGLISH SLOE GIN

ENGLISH SLOE GIN est une liqueur de gin aux prunelles incroyablement riche et douce aux nuances rouges royales. L'importante quantité de prunelles dévoile des arômes de confiture de fruits des bois et de subtiles notes d'amande.

28°-70cl

suggestion de dégustation

ENGLISH SLOE GIN est idéal sur glace avec un zeste de citron. En cocktail, essayez le Charlie Chaplin ; le brandy d'abricot et le citron vert le subliment.



WESSEX TUBE DÉCOUVERTE 4 MINIATURES X5CL

Le tube contient 4 miniatures 5cl pour découvrir la gamme Wessex Gin :

- Alfred The Great Gin // 41.3°-5cl
- Sicilian Lemon & Ginger Gin // 40.3°-5cl
- English Sloe Gin // 28°-5cl
- Wyvern's Spiced Gin // 40.3°-5cl





*Une gamme de spiritueux
uniques et contemporains au
cœur de la ville de Cognac*

QUI SE CACHE DERRIÈRE AUDEMUS SPIRITS ?

Passionné par les spiritueux et fin connaisseur des méthodes de distillation après un incroyable tour de France des distilleries à vélo, Miko est à l'origine de ce projet unique créé en 2013, au cœur de la Spirits Valley à Cognac. C'est lui qui imagine, crée et fabrique les produits de la gamme AUDEMUS, dont l'originalité et la typicité en surprend plus d'un. Avec son associé Ian, ils s'efforcent de réunir maîtrise de techniques innovantes de production, respect des valeurs et savoir-faire traditionnel qui caractérisent si bien AUDEMUS.



*« Nous travaillons avec un
esprit artistique pour produire
des spiritueux inconvencionnels
et fierement contemporains. »*
Niko Abouaf

UN DISTILLATEUR AVERTI

C'est par le processus de distillation et de macération que s'exprime tout le savoir-faire d'Audemus. Chaque composant est ainsi distillé ou macéré séparément, sous vide et à froid pour ne pas le cuire, conserver toute sa fraîcheur et sa puissance aromatique. Cette large palette permettra ensuite de composer les assemblages, ajoutés à une base d'alcool, qui seront filtrés avant mise en bouteille pour assurer finesse et douceur aux spiritueux.





PINK PEPPER GIN

PINK PEPPER GIN, un gin intense, complexe et aromatique. En bouche, la première dégustation révèle des notes fraîches et épicées de grains de poivre rose, de genièvre et de cardamome. Dilué ou servi frais sur glace, l'esprit évolue et des notes pâtisseries de vanille, de tonka et de miel apparaissent.

44°-70cl

suggestion de dégustation

PINK PEPPER GIN est corsé et épicé : il est puissant sur glace et intensément aromatique en mixologie avec des cocktails comme Perfect Gin & Tonic ou Negroni.

PINK PEPPER DRY

PINK PEPPER DRY est une version plus classique de laquelle on retire la fève tonka et la vanille. Équilibré, ses notes pétillantes de genièvre et de poivre rose explosent en premier nez pour laisser place au miel chaleureux et à la cardamome.

44°-70cl



UMAMI GIN

UMAMI Gin est issu d'une distillation à 45° de câpres du sud de l'Italie, pour obtenir un arôme iodique frais. Ce distillat est ajouté à une infusion de parmesan italien. Assemblé avec le genièvre, deux autres ingrédients, et une base d'alcool de grain neutre, ce gin est affiné en vieux fûts de cognac pendant plusieurs mois. Un gin frais et savoureux avec un profil tout à fait unique.

42°-50cl

suggestion de dégustation

UMAMI GIN & PINK PEPPER DRY sont parfaits pour élaborer des cocktails classiques :

- > DRY MARTINI
- > GIN&TONIC
- > PEGUS CLUB...



 miniatures 5cl disponibles sur la gamme AUDEMUS sauf Ref BGL

COVERT LIQUEUR

COVERT LIQUEUR est née d'une association entre feuilles de figuier, miel de printemps et cognac. Les feuilles de figuiers, en provenance du sud de la France, donnent à la liqueur une saveur évocatrice, suave et richement parfumée, de confiture de figues, d'amandes grillées et de seigle. Au nez, on retrouve plutôt le musqué profond et équilibré avec l'éclat des fruits.

33°-50cl

suggestion de dégustation

COVERT LIQUEUR peut être utilisée en cocktail notamment dans le Covert Buck ou le Covert Coffee.



AUDEMUS BERGAMOT GIN LIQUEUR

BGL, la version actualisée de notre populaire liqueur de gin à la bergamote :

Nous commençons par créer un gin de base à partir de baies de genévrier récoltées dans la région italienne de l'Ombrie. Des distillats de bergamote et de citron frais de Calabre sont mélangés au gin et complétés par deux thés fumés : le lapsang souchong de Chine, pour ses notes savoureuses et de fumée de bois, et le kaneroku du Japon, à l'arôme plus terreux et plus délicat. Nous sucrons ensuite l'alcool avec du sucre de canne pour créer une liqueur intense et ronde.

35°-50cl

suggestion de dégustation

Le BGL parfait pour un spritz léger : une demi-dose combinée à du vin pétillant et de l'eau gazeuse.



AUDEMUS COFFRET MINIATURES

Le coffret présente les quatre spiritueux phares d'Audemus en format 5cl : Pink Pepper Gin, Covert Liqueur, Sepia Bitter et Umami Gin, dans une magnifique boîte pop-up présentant les personnages de l'univers Audemus et comprenant deux recettes de cocktails pour chacun des spiritueux.

Sur le coffret, un QR code renvoie à la vidéo d'animation, The Home of Pink Pepper Gin, présentant l'art et l'esprit de Audemus Lab.

Un cadeau parfait et une excellente façon de découvrir la gamme Audemus.

4x5cl



PINK PEPPER GIN COFFRET PPG-PPD 20CL

Le Pink Pepper Duo est un pack contenant deux bouteilles de 20cl : notre Pink Pepper Gin Classique et sa série limitée, le Pink Pepper Dry.

Vous recevez deux expressions très différentes d'un profil aromatique entièrement unique. Le tout est présenté dans une boîte réutilisable et recyclable décorée d'aquarelles originales de l'artiste Edd Bagenal.

2x20cl

Mr. GASTON GIN

*Mr Gaston.
c'est vintage, rock, et décalé*

QUI EST MR. GASTON ?

En 1880, Gaston Tessendier, professeur de maths, devient viticulteur « le week-end » dans sa propriété viticole « le Buisson », à Javrezac, dans le cru des Borderies en Charente. Malgré l'exigence du travail de la vigne, il ne regrettera pas ce passe-temps un peu fou.

Avec Mr. GASTON GIN, Jérôme Tessendier, inspiré de ses origines charentaises et de son expertise du monde des spiritueux, continue de proposer aux passionnés de nouvelles créations originales.



*« Nous avons beaucoup travaillé sur les
botaniques pour sélectionner les meilleures
qualités d'origine bio. »*

Jérôme Tessendier



100% ORGANIC

La gamme Mr. Gaston Gin est élaborée à partir de blé français et de botaniques 100% biologiques. Une attention toute particulière a été apportée à 2 des 3 références en travaillant sur les finish. Après plusieurs tests, Jérôme Tessendier décide de privilégier le fût de Sherry et le fût de chêne Mizunara qui enrichissent cette gamme d'arômes surprenants et inattendus.

MR. GASTON GIN ORGANIC

Délicieuse union de cinq ingrédients issus de l'agriculture biologique : baies de genévrier, coriandre, quelques écorces de citron et mandarine, ainsi que des fleurs de sureau.



42.5°-70cl

Notes de dégustation

Une formidable sensation de genévre douce, enrichie d'agrumes et poivre, un bouquet unique et explosif.



MR. GASTON GIN SHERRY CASK FINISH

Délicieuse union de cinq ingrédients issus de l'agriculture biologique : baies de genévrier, coriandre, quelques écorces de citron et mandarine, ainsi que des fleurs de sureau. Le finish de 3 mois en fût de Sherry Pedro Jiménez l'enrichit de délicates notes gourmandes.



43°-70cl

Notes de dégustation

Ce gin est marqué par la fraîcheur de son bouquet végétal marié à des notes d'agrumes et de poivre, le tout sublimé par une pointe de rancio et de griotte apportée par le fût de Sherry. Une attaque végétale douce, avec une pointe d'onctuosité et une fin gourmande.



MR. GASTON GIN MIZUNARA CASK FINISH

Délicieuse union de cinq ingrédients issus de l'agriculture biologique : baies de genévrier, coriandre, quelques écorces de citron et mandarine, ainsi que des fleurs de sureau.

Le Gin Mr Gaston a bénéficié d'une maturation exceptionnelle pendant 3 mois dans un fût de chêne Mizunara pour donner naissance à un lot unique de 680 bouteilles.



44°-70cl

Notes de dégustation

Ce gin est marqué par la fraîcheur de son bouquet végétal et ses notes d'agrumes. Le côté poivré est accentué par le passage en fût de chêne Mizunara, apportant rondeur et délicatesse pour un final harmonieux en bouche, avec des notes de vanille épice.



 miniatures 5cl disponibles
sur l'ensemble de la gamme Mr. GASTON GIN

Mr.
GASTON'ic



LA GENÈSE

Mr.GASTON'IC – le petit frère soft de Mr.Gaston GIN, gin de caractère élaboré par la Distillerie Tessendier, en Charente. Ses créateurs Jérôme et Lilian Tessendier ont donc naturellement imaginé la gamme de tonic idéale pour l'accompagner en cocktail.



*tonics français
certifiés BIO*

Il se sont appuyés sur leur expertise en matière d'assemblage de spiritueux pour créer Mr.GASTON'IC.

Par la dégustation et l'expérimentation, notre œnologue a cherché à construire une palette aromatique équilibrée qui saura révéler les saveurs des spiritueux les plus délicats.

« Nos tonics se suffisent à eux-mêmes et sont excellents dégustés seuls, mais ils rehaussent également le goût d'un large choix de spiritueux, permettant aux barmen de créer des cocktails innovants et savoureux et aux consommateurs de déguster chez eux des boissons toujours délicieuses et jamais ennuyeuses. »

Jérôme Tessendier.



UNE PRODUCTION LOCALE

GASTON'IC propose 3 tonics certifiés bio par l'organisme ECOCERT : - Original - Agrumes - Ginger Beer. La gamme est élaborée à base d'eau pure gazéifiée de façon à obtenir de fines bulles et une longue effervescence, d'un ajout de sucre modéré et d'une sélection d'arômes naturels fournis par les meilleurs aromaticiens français. Des étiquettes aux caisses en passant par la réalisation de la recette et le conditionnement, Mr GASTON'IC est charentais !

« Nous avons fait le choix de la canette pour la version 25cl, un packaging encore peu utilisé dans l'univers du tonic premium, pour sa praticité et surtout ses atouts environnementaux avérés. » Jérôme Tessendier.



MR.GASTON'IC TONIC ORIGINAL

Mr GASTON'IC Original, révèle une amertume d'une belle longueur, produite en partie par l'apport du Quassia Amara. Nous y apportons également un délicieux équilibre avec des notes végétales de romarin et une sucrosité maîtrisée.



0°- 25cl-canette alu/caisse de 24 unités

0°-1L-bouteille verre/caisse 6 unités

suggestion de dégustation

Grâce à son profil équilibré, associé à un perlage fin, il se marie parfaitement avec un Gin mais aussi avec de nombreux autres classiques du bar tels que cognac, vermouth, vodka et tequila pour des expériences gustatives exceptionnelles.

MR.GASTON'IC TONIC AGRUMES

Mr GASTON'IC Agrumes, illumine le goût de l'été, avec son goût vif et rafraîchissant.

Une saveur estivale de citron, agrémentée d'une subtile touche de yuzu et de quassia pour souligner les notes d'agrumes ensoleillés.



0°- 25cl-canette alu/caisse de 24 unités

0°-1L-bouteille verre/caisse 6 unités

suggestion de dégustation

Agréable à boire solo, mais suffisamment complexe pour révolutionner les cocktails simples comme le Gin FIZZ.





MR.GASTON'IC TONIC GINGER BEER

Mr.GASTON'IC Ginger Beer, chaudement épicé pour ceux qui aiment les saveurs audacieuses.

Nous associons le gingembre et un soupçon de piment pour obtenir l'équilibre parfait entre chaleur et piquant, et nous ajoutons de la cardamome pour une touche de fraîcheur subtilement poivrée.



0°- 25cl-canette alu/caisse de 24 unités

0°-1L-bouteille verre/caisse 6 unités

suggestion de dégustation

A déguster solo sur glace, ou à associer à un spiritueux de qualité, comme un rhum brun, un rhum épicé, un bourbon, un gin ou une vodka.

SHINSEI

BLENDED WHISKY



*La dégustation du whisky
Shinsei est un rituel*

L'ORIGINE DE SHINSEI ?

SHINSEI (céleste en Japonais) est né dans la jolie ville de Fuefuki à 2 heures à l'ouest de Tokyo .

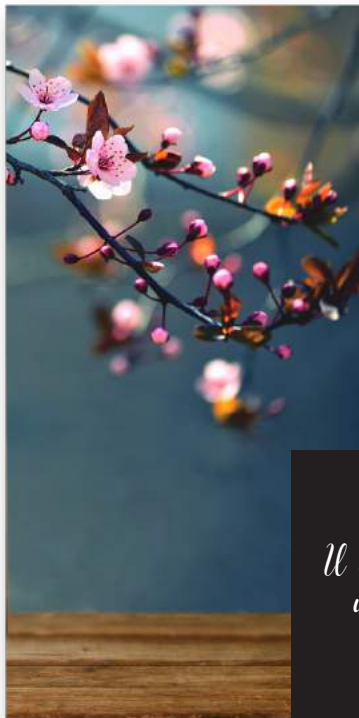
La région de Yamanashi essentiellement couverte de forêt, est également le berceau des Alpes Japonaises avec les Montagnes les plus hautes du Japon et notamment le Mont Fuji.

Un environnement parfait et infiniment généreux qui se caractérise par un air, une eau d'une pureté extrême et une altitude élevée qui constituent ainsi les conditions idéales pour élaborer SHINSEI et lui conférer son style unique, moelleux et floral.



UN ENVIRONNEMENT FAVORABLE

A cette altitude, le point d'ébullition est plus bas et facilite la séparation entre l'alcool et les éléments indésirables pour donner à SHINSEI sa texture soyeuse renforcée par son eau de source légèrement minéralisée.



SHINSEI, L'HARMONIE JAPONAISE

L'utilisation d'alambics à colonne spécifiques associée à la sélection particulièrement rigoureuse de céréales et son vieillissement dans des fûts de chêne Japonais pendant 3 ans minimum permettent une palette aromatique très large.

*Il est élaboré artisanalement grâce à
une technique unique d'assemblage.
Un style délicat, fruité et soyeux.*

SHINSEI BLENDED JAPANESE WHISKY

SHINSEI révèle des senteurs boisées subtiles et légèrement fumées avec des arômes de fruits (poire, coing, agrumes, ananas, cerise). En bouche, sa texture riche présente des notes de beurre, de biscuits et de réglisse avec des touches épicées et une finale très soyeuse marquée par des notes d'encens.

40°-70cl

suggestion de dégustation

Sa palette d'arômes et de saveurs très larges font de SHINSEI un whisky très versatile, idéal à l'apéritif mais également tout au long d'un repas. Son style lui permet de nombreuses associations gastronomiques avec des produits de la mer, des viandes rouges et des fromages.



LE
Whisky
DES
Français

*Le whisky fait par
des français pour des
français !*



LE PETIT DERNIER D'ALEXANDRE RIZZOTTO

C'est sur un pari sportif que Le Whisky Des Français voit le jour en juillet 2018, suite à la victoire de l'équipe de France de football en Coupe du Monde !

Un whisky français qui porte les valeurs de la France et de tout ce qu'elle représente.



« Un whisky français
et éco-citoyen, mais surtout
un whisky plaisir ! »
Alexandre Rizzotto

UN WHISKY PAS COMME LES AUTRES

Alexandre Rizzotto a souhaité positionner son Whisky Des Français dans une démarche éco-responsable, en instaurant un partenariat avec ReforestAction, pour la replantation d'arbres. Aujourd'hui, 136 arbres ont déjà pu être plantés dans le Berry.

100% français, authentique et tendance, Le Whisky Des Français se veut accessible à la fois au niveau du goût et du prix.

LE WHISKY DES FRANÇAIS

C'est un assemblage de différents lots vieillis pendant 3 ans dans d'anciens fûts de Cognac et de Bourbon (80%) puis de Sauternes ainsi que de fûts de chêne neufs (20%). Au nez, on a des notes très écossaises avec le malt, la brioche et la marmelade sur un fond léger de tourbe. En bouche, on a une attaque franche, très légèrement tourbée ; suivie de touches d'épices et d'abricot.

Le Whisky Des Français est long et gourmand en bouche avec une dominante de fruits et d'épices.

40°-50cl

suggestion de dégustation

Le Whisky Des Français peut se boire sec, sur glace ou en cocktail.





SAVOIR-FAIRE SEVEN YARDS SCOTCH WHISKY

Lorsque Jérôme Tessendier a visité pour la première fois la Distillerie écossaise partenaire, il a été impressionné par la hauteur des chais dans lesquels 7 fûts peuvent être empilés. C'est au plus haut, à environ 6 mètres (7 yards), que le whisky développe les arômes les plus concentrés, grâce à une température et une hygrométrie augmentées.

« Nous sélectionnons pour 7Yards des fûts qui se sont épanouis dans les meilleures conditions pour libérer tout le caractère de ce whisky. »
Jérôme Tessendier



SEVEN YARDS SCOTCH WHISKY

Fort de ses connaissances en spiritueux, le Maître de chai a sélectionné en Ecosse un assemblage de whisky répondant aux critères de qualité, auquel la Distillerie Tessendier apporte une touche spéciale, avec un finish de 3 mois en vieux fûts de cognac.

Origine : grains de blé et orge.

Vieillessement : 7 ans en Ecosse en vieux fûts de bourbon puis 3 mois en vieux fûts de cognac.

Non filtré à froid, couleur naturelle, sans aditif.
40°-70cl

Notes de dégustation

Belle rondeur avec des notes boisées et une finale épicée. A la fois gourmand et au caractère sec. Il est parfait pur, sur glace ou en cocktail.



SEVEN YARDS BLENDED MALT SCOTCH WHISKY

7 YARDS Blended Malt est un whisky écossais d'assemblage des meilleurs single malts de la Distillerie Tomatin située au cœur des Highlands écossais. Cette cuvée a connu une première maturation de 7 années en Ecosse puis un affinage réalisé en France pendant 3 mois en vieux fûts de chêne français ayant contenu du cognac.

Origine : 100% orge malté.

Vieillessement : 7 ans en Ecosse en vieux fûts de bourbon puis 3 mois en vieux fûts de cognac.

Non filtré à froid, couleur naturelle, sans additif.

42°-70cl

Notes de dégustation

Belle rondeur avec des notes boisées et une finale épicée. A la fois gourmand et au caractère sec. Il est parfait pur, sur glace ou en cocktail.





ORIGINES

Situé dans le paysage historique et luxuriant de l'Écosse, Canmore est fabriqué à partir de l'orge maltée la plus fine, soigneusement sélectionnée par le maître-distillateur.

Cette recette apparemment simple, composée d'eau, d'orge maltée et de levure, est laissée à maturation dans des fûts de chêne blanc pour créer un spiritueux luxueux et délicieusement complexe qui capture l'histoire fière et audacieuse de l'Écosse.



« Inspiré par l'audacieux et courageux roi d'Écosse Malcolm III, surnommé Canmore »

Charles Edge



UN WHISKY DIGNE D'UN ROY, CRÉÉ POUR VOUS

Les whiskies écossais Single Malt Canmore sont sélectionnés parmi les meilleurs malts écossais et vieillissent dans des fûts ex-bourbon pour donner un goût audacieux, doux et riche.

Un whisky bien équilibré et harmonieux, avec beaucoup d'atouts. Il plaira à un palais novice mais satisfera également un buveur de whisky régulier.

CANMORE SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



Le goût gras et riche du single malt Canmore reflète la vie du roi Malcolm III. Sûr de lui mais pas agressif, c'est un single malt rassurant, complexe et doux, conçu pour tous les buveurs de whisky.

40°-70cl

Notes de dégustation

NEZ : Chaud et boisé avec une douceur de pomme.

BOUCHE : Léger et beurré sur la langue avec des notes de fruits sucrés et des épices douces.

FINALE : Un doux mélange de baies rouges et d'épices.



CANMORE SINGLE MALT SCOTCH WHISKY - 12 ANS

Riche et chaleureux. Canmore 12 Year Old est un single malt des Highlands qui a été élevé en fûts d'ex-bourbon pendant plus de dix ans, pour créer une abondance de saveurs profondes et complexes. Canmore est un whisky digne d'un roi, fait pour vous.

40°-70cl

Notes de dégustation

NEZ : Un délicieux mélange de bois et de chocolat avec des notes de sherry. Ajoutez un peu d'eau pour obtenir le parfum de la pomme douce et des épices chaudes.

BOUCHE : Des notes terreuses chaudes et réconfortantes avec un goût de fruit juteux.

FINITION : Moyenne à longue.



UNE RENCONTRE FONDATRICE

C'est en 2017 qu'Éric Esnault, ancien fondateur de la Brasserie Artisanale Parisis, fait la connaissance de Christophe Astorri, féru de marketing, et fonde La Fabrique à Alcools, l'une des premières distilleries d'Ile de France, basée en Essonne. A leurs côtés, Corentin Esnault, fils d'Eric, se concentre sur les techniques de distillations et la qualité des produits.



L'artisanat moderne



« La Fabrique à alcools est avant tout une aventure humaine entre Christophe l'épicurien, mon fils Corentin, le nez et moi-même, le fondateur. Nous sommes tous trois passionnés de spiritueux depuis toujours »

Eric Esnault

L'ADN

Une sélection des meilleures matières premières locales, de lentes distillations dans les 2 alambics de la Fabrique, Marie et Chantal, et une formidable passion pour le produit. L'envie de créer et d'entreprendre, l'envie de construire quelque chose qui leur ressemble, l'envie d'être libre et de partager, voilà l'ADN de La Fabrique à Alcools.





LA FABRIQUE A ALCOOLS GIN VIBRATION

Le gin vibration est un gin premium artisanal. A base d'alcool de blé, il est doté de saveurs florales et épicées, et doit son nom aux forces aromatiques qui s'entrechoquent entre elles.

43°-70cl

Notes de dégustation

Nez marqué par la fraîcheur et l'onctuosité. En bouche, verveine, racines d'angélique, zestes d'agrumes et menthe fraîche offrent un goût délicat et rafraichissant. Se déguste seul ou en cocktail.

LA FABRIQUE A ALCOOLS VODKA MAGMA

Vodka Magma est une vodka artisanale premium qui tient son nom de l'alliance entre la Graine de Paradis et le distillat de l'alcool de blé. Cette association révèle la douceur de la céréale et le piquant de la Graine de Paradis.

40°-70cl

Notes de dégustation

Nez soutenu par des notes céréalières. En bouche, Vodka Magma offre une belle onctuosité relevée par des notes de poivre.

Se consomme pure, sur glace ou en cocktail.



LA FABRIQUE A ALCOOLS

ESPRIT DE BIÈRE

L'Esprit de Bière est une distillation de bières artisanales sélectionnées pour leurs grandes finesses aromatiques. Produit en très petites quantités (450 bouteilles), il est issu d'une distillation de Double IPA (India Pale Ale, bières complexes riches en houblon) de la Brasserie Parisis, et d'un vieillissement de 8 mois en fût de chêne français.

43°-50cl

Notes de dégustation

Au nez, l'ESB libère de subtils arômes de fruits blancs et de houblon. En bouche, la pêche apporte sucrosité et volupté. L'amande, quant à elle, dévoile une extrême finesse et délicatesse, le tout soutenu par des notes boisées dues au passage en fût de chêne.

A déguster seul ou en cocktail.



LA FABRIQUE A ALCOOLS

WHISKY FRANÇAIS ALLIAGE

ALLIAGE est le premier whisky distillé en Essonne. Il a été brassé, distillé, mûré et embouteillé à la Fabrique. Élégant, il a une teinte vieil or et attire l'œil par de jolis reflets.

43°-70cl

Notes de dégustation

Très gourmand au nez, il se caractérise par des notes de caramel, vanille et fruits secs torréfiés.

L'attaque en bouche est franche et épicée. Sa complexité se développe sur des notes de baies rouges, de fruits secs et de cuir.



*London square. l'énergie
créative de Londres*

LE CARACTÈRE

Chez London Square, nous mettons toute notre âme dans nos produits. Nous avons tout mis œuvre pour vous apporter un whisky, un gin et une vodka élaborés par des experts et infusés avec passion et créativité - pour que vous puissiez créer des cocktails à vous couper le souffle.





LES ALCHEMISTES

Nos experts en spiritueux, en botanique et en fûts testent, goûtent chaque lot jusqu'à ce que nous trouvions l'assemblage idéal d'harmonie et d'équilibre. Nous nous associons à des distilleries britanniques renommées pour créer des spiritueux authentiques et de grande qualité qui vous permettent de créer des boissons et des cocktails spectaculaires.

L'INSPIRATION

Il est difficile de ne pas être inspiré quand on est à Londres. Nous sommes entourés de libres penseurs, de poids lourds de la création débordant de verve.

Nous voulions capturer cette énergie et créer quelque chose qui reflète l'inventivité et la diversité de cette ville. Nous avons discuté avec des barmen qui nous ont dit qu'ils voulaient une gamme de spiritueux londoniens modernes et de qualité supérieure, pouvant être utilisés dans un cocktail ou dégustés seuls. Et c'est exactement ce que nous avons fait.

London Square est notre hommage à la communauté créative qui rend la ville unique en son genre. London Square est l'esprit de créativité de Londres.





LONDON SQUARE PREMIUM LONDON DRY GIN



Nous avons travaillé sans relâche pour créer quelque chose qui ait l'incomparable saveur classique du genièvre, et nous y sommes parvenus. Sept des plantes les plus parfumées et aromatiques se rencontrent pour créer le plus délicat des équilibres. C'est un classique distillé avec précision, réinventé.

43°-70cl

suggestion de dégustation

Un équilibre spécialement sélectionné de genièvre et de botaniques, graines de coriandre, racine d'angélique, écorce de citron, écorce d'orange, racine d'orris et fenouil, pour vous donner la saveur unique d'un Gin London Dry classique.

Le gin London Square a été parfaitement créé pour offrir une expérience de gin délicieusement douce.



LONDON SQUARE VODKA

Fabriquée à partir du meilleur blé britannique, et triplement distillée, sa qualité fera le bonheur des connaisseurs et convertira les novices. Pure ou mélangée, son goût soyeux apporte une touche de raffinement à votre verre.

40°-70cl

notes de dégustation

Une vodka d'une superbe douceur offrant un équilibre précis des saveurs et une expérience de consommation des plus veloutées.



LONDON SQUARE BLENDED SCOTCH WHISKY 12 ANS



Un produit polyvalent impressionnant.

Le whisky London Square est une fusion d'art et de passion. Fabriqué à partir d'un assemblage précis de whiskies de malt et de grain vieillis dans des fûts de Bourbon pendant 12 ans, il révèle une saveur profonde et distinctive. Naturel, avec un filet d'eau, ou avec des glaçons dans un cocktail, quelle que soit la façon dont vous choisissez de le déguster, il offre un coup de fouet savoureux, doux et complexe.

40°-70cl

notes de dégustation

NEZ : Bois fumé avec des notes de citron et de chocolat à la menthe.

BOUCHE : Notes de caramel et de caramel fumé avec du chêne de sherry et de la cerise confite.

FINALE : persistante et sèche avec une touche de bois de cerisier et de malt.





*Une affaire de
passion et de savoir-faire*

LA CANAILLE FONDATRICE

Maxime, la canaille fondatrice, est passionné de rhums arrangés. C'est en 2018 qu'il se lance et commence sa production de manière artisanale dans son atelier marseillais. Ses recettes sont issues de ses propres expériences et expérimentations qui font aujourd'hui toute la personnalité des rhums arrangés Les Canailles.

L'ENGAGEMENT DES CANAILLES

Toutes les recettes sont exclusives, faites à base de rhum blanc agricole et de fruits de saison. Les rhums arrangés sont alors retravaillés avec du sucre de canne bio, soit en sirop, soit en caramel. Chaque rhum est ajusté minutieusement par Maxime afin d'assurer un voyage gustatif inspirant.



« Mes recettes sont le résultat de rencontres avec des producteurs passionnés et des discussions enflammées avec des amateurs de rhums arrangés. »

Maxime Jeffer

SOUS LE SOLEIL DE PROVENCE

Certains rhums arrangés sont plus exotiques que d'autres, cependant, ils ont tous une touche locale de Provence. Au moins 50% des ingrédients incorporés aux rhums viennent de cette belle région.



LES CANAILLES

RHUMS ARRANGÉS

La gamme des Canailles est composée de 13 recettes toutes plus surprenantes les unes que les autres. Chacune d'entre elles est une création, et chaque bouteille est unique.

32°-70cl

suggestion de dégustation

Les rhums arrangés LES CANAILLES se boivent généralement secs ou sur glaçons.



LES CANAILLES
ORANGE ROMARIN



LES CANAILLES
POMME FEVE TONKA



LES CANAILLES
AMANDE Caramel



LES CANAILLES
CITRON VERT GINGEMBRE

LES CANAILLES
COCO BANANE VANILLE

LES CANAILLES
ANANAS PASSION VANILLE

LES CANAILLES
ANANAS CANNELLE VANILLE

LES CANAILLES
CAFE VANILLE

LES CANAILLES
MANGUE PASSION

LES CANAILLES
MI-FIGUE MI-RAISIN



LES CANAILLES
FRAMBOISE COMBAVA

LES CANAILLES
PASSION NECTARINE

LES CANAILLES
POIRE CACAO



miniatures 10cl disponibles 

Caribbean Rum

SAISON RUM



SAISON RUM prend ses racines dans les Caraïbes

La famille Tessendier, producteur et distillateur de cognac depuis 1880, se tourne vers les caraïbes et consacre son savoir-faire à la création en 2017 de son propre rhum.

Une sélection minutieuse est faite de distillats issus de 3 terroirs distincts dans les îles des Caraïbes : la Barbade, Trinidad et la Jamaïque. L'intention du Maître de Chai est de mettre en valeur la typicité de ces terroirs dans un équilibre harmonieux.





« Le temps est une valeur incontournable pour l'élaboration de spiritueux de haute qualité. »
Jérôme Tessendier

4 ÉTAPES ESSENTIELLES

Les rhums sélectionnés vieillissent dans des fûts de chêne blanc américain sur leur terre d'origine. Ils profitent ainsi de la chaleur et de l'hygrométrie spécifiques des Caraïbes qui donnent une oxydation unique aux futurs rhums, accélérant leur maturité et concentrant leurs arômes.

Les lots de rhums sont ensuite assemblés par le Maître de chai Jérôme Tessendier, et reposent plusieurs mois sur les rives de la Charente, dans des fûts de chêne français matures ayant contenu du Cognac.

Les produits sont garantis sans sucre ajouté.

SAISON RUM PALE

Les rhums blancs sont issus de 2 différents modes de distillation. Un assemblage riche et intense de mélasses distillées en alambics, combiné à la délicatesse et légèreté d'une distillation de canne à sucre en colonnes.

L'assemblage est mis en fûts de chêne français stockés sur les bords de la Charente pour un léger affinage de 3 mois. Cette dernière étape confère à l'assemblage frais, fruité et floral, une pointe de rondeur et d'onctuosité.

40°-70cl

Notes de dégustation

Un rhum fruité aux notes légères de vanille et de banane flambée avec une fin de bouche miellée. Un mariage subtil entre fraîcheur et onctuosité. Parfait pour les cocktails de type mojito.



SAISON RUM ORIGINAL

Les rhums sélectionnés ont principalement vieilli jusqu'à 5 ans dans des fûts de chêne blanc américain. L'assemblage est mis en vieux fûts de chêne français stockés sur les bords de la Charente pendant 9 mois. Cet affinage assurera la stabilité et l'équilibre tout en apportant une note de rancio, caractéristique des vieux cognacs.

42°-70cl

Notes de dégustation

Un rhum élégant aux saveurs sophistiquées de fleurs blanches, d'ananas rôtis et de gâteaux.



SAISON RUM SHERRY CASK

Les lots de rhums issus de Trinidad et Barbade vieillissent 5 ans sur leurs terres natales en fûts de bourbon.

Ils sont ensuite vieillies en Charente, en fûts ayant contenu du Cognac pendant 12 mois et enfin affinés 3 mois en fûts ayant contenu du Xeres - Pedro Ximénez. De cet affinage original, le rhum tire ses délicats arômes fruités.

42°-70cl

Notes de dégustation

Un rhum avec des notes de fruits rouges compotés et de griottes fraîches pour beaucoup de gourmandise. De fines touches d'épices viennent compléter harmonieusement cet ensemble.



SAISON RUM RESERVE

Les rhums sélectionnés ont principalement vieilli jusqu'à 8 ans dans des fûts de chêne blanc américain. Ils sont ensuite affinés séparément pendant 12 mois, dans plus de 50 fûts de chêne français, qui, en fonction de leur âge, de leur taille et des cognacs préalablement contenus, vont conférer à chacun des lots, une typicité particulière.

43,5°-70cl

Notes de dégustation

Un rhum puissant et gourmand alliant saveurs épicées et fruitées : fruits confits, prune, vanille, litchi. En bouche, il apparaît rond, vif et suave. Très équilibré et harmonieux avec une bonne longueur en bouche.

SAISON RUM XO

SAISON RUM XO est le fruit d'un travail d'assemblage de remarquables lots de rhums vieillis sur leurs terres d'origine : Jamaïque, Barbade et Trinidad. Cet assemblage a ensuite bénéficié des bienfaits d'un affinage à Jarnac (Charente) dans les fûts originellement utilisés pour les vieux cognacs de la Distillerie Tessendier & Fils. Cette double maturation encourage ainsi le mariage des saveurs et relève la subtilité de ce rhum d'exception de minimum 10 ans d'âge.

42°-70cl

Notes de dégustation

Le nez puissant et généreux, s'ouvre sur des saveurs vanillées qui sont relevées par des notes toastées, de cèdre, avec un soupçon de boîte à cigares. La bouche est ample, offrant de légères notes boisées avec des saveurs de banane flambée. Belle longueur en bouche.



 miniatures 5cl disponibles sur l'ensemble de la gamme SAISON RUM sauf Réf PALE & TRIPLE CASK



SAISON RUM TRIPLE CASK JAMAICA

SAISON RUM Jamaica 4 ans est vieilli pendant 2 ans dans des fûts de chêne blanc américain ayant contenu du bourbon.

46°-70cl

Notes de dégustation

Un rhum typique et original aux notes de mangue et de fruits jaunes.

SAISON RUM TRIPLE CASK BARBADOS

SAISON RUM Barbados 5 ans est vieilli pendant 3 ans dans des fûts de chêne blanc américain, ayant contenu du bourbon.

46°-70cl

Notes de dégustation

Le nez, pur et gourmand s'ouvre sur des arômes de banane et de mangue rôtie, qui sont relevés par des notes vanillées subtilement épicées. La bouche est suave et ronde. Finale puissante et longue.



De terroir unique, les rhums sont assemblés et sont ensuite affinés 24 mois en France, en fûts de chêne français de « grains moyens » pour extraire des arômes légèrement torréfiés et épicés. Enfin, dernière subtilité, les rhums seront affinés en fûts de chêne de « grains fins » pour créer un final gourmand et harmonieux.



SAISON RUM TRIPLE CASK TRINIDAD

SAISON RUM Trinidad 7 ans est vieilli pendant 5 ans dans des fûts de chêne blanc américain, ayant contenu du bourbon.

48°-70cl

Notes de dégustation

Au nez, notes douces de vanille. Les parfums de réglisse soutiennent délicatement l'ensemble en s'ouvrant sur des notes poivrées.

Bouche intense offrant une finale légèrement poivrée.

 miniatures 5cl disponibles sur la gamme
SAISON RUM sauf Réf PALE & TRIPLE CASK



A L'ORIGINE DISTILLERIE TESSENDIER & FILS

La société familiale Distillerie Tessendier & Fils distille depuis plus de 130 ans selon la méthode traditionnelleognaise en alambic. Grâce à leur savoir-faire, nos maîtres de chai Jérôme et Lilian Tessendier, 4ème génération, assemblent et créent des cognacs aux profils uniques, atypiques et délicats. C'est en 1990 que Dominique PARK, un écossais d'origine, partant à la retraite, confie la commercialisation de ses cognacs à la Distillerie TESSENDIER à l'origine des assemblages.



*Des cognacs inédits
à l'approche contemporaine*

« Innover tout en préservant le savoir-faire passé, tel est notre objectif. »

Jérôme Tessendier

ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

Signature des créations de la Distillerie Tessendier, PARK propose une large collection de cognacs traditionnels prestigieux mais s'aventure aussi au-delà des frontières classiques en proposant des cognacs totalement inédits, avec un twist résolument contemporain, dont sa gamme de finish en fûts de chêne japonais Mizunara.





COGNAC PARK BORDERIES MIZUNARA ORIGINAL

Assemblage d'eaux-de-vie 100% Borderies. Ce cognac passe 10 mois en fûts de chêne neufs puis est mis en fûts roux. A la fin de sa période de vieillissement de 4 ans, il passera 6 mois de finishing en fûts de chêne japonais neufs, le Mizunara. On y retrouve des notes fumées et épicées avec des notes plus fruitées de figue et de griotte.

43,5°-70cl

suggestion de dégustation

Se déguste pur ou accompagné d'un tataki de truite. Il peut également sublimer une marinade un peu épicée.

COGNAC PARK BORDERIES MIZUNARA 12 ANS

Assemblage d'eaux-de-vie 100% Borderies. Ce cognac passe 10 mois en fûts de chêne neufs puis est mis en fûts roux. A la fin de sa période de vieillissement de 12 ans, il passera 9 à 12 mois supplémentaires en fûts de chêne japonais neufs, le Mizunara. On y retrouve des notes subtilement fumées et épicées.

44°-70cl

suggestion de dégustation

Se déguste pur ou sur glace.



COGNAC PARK BORDERIES MIZUNARA SINGLE CASK 2006

Un lot unique d'eaux-de-vie 100% Borderies distillées en 2006. Ce cognac passe 10 mois en fûts de chêne neufs puis est mis en fûts roux. A la fin de sa période de vieillissement, le lot sera affiné 6 mois en fûts de chêne japonais neufs, le Mizunara, qui confèrera des notes fumées, épicées et florales.

45,2°-70cl

suggestion de dégustation

Se boit pur ou sur glace.



COGNAC PARK BORDERIES MIZUNARA SINGLE CASK 2004

Un lot unique d'eaux-de-vie 100% Borderies distillées en 2004. Ce cognac passe 10 mois en fûts de chêne neufs puis est mis en fûts roux. A la fin de sa période de vieillissement, le lot sera affiné 6 mois en fûts de chêne japonais neufs, le Mizunara, qui confèrera des notes fumées, épicées et florales.

44°-70cl

suggestion de dégustation

Se boit pur ou sur glace.

COGNAC PARK VS – CARTE BLANCHE

Il est composé à 50% de Fins bois et à 50% de Petite Champagne. Ce cognac passe 6 mois en fûts de chêne neufs pour extraire des arômes doux et légers, puis en fûts roux. On y retrouve des notes fruitées (abricot, litchi et zeste d'orange), florales (tilleul, fleur blanche) et légèrement corsées (gingembre, poivre rose et menthol). Cépage : 100% Ugni blanc.

40°-70cl

suggestion de dégustation

Idéal pour les cocktails car il apporte une touche fruitée et une exceptionnelle longueur en bouche.



COGNAC PARK ORGANIC FINS BOIS

Il est composé à 100% de Fins bois. Ce cognac passe 6 mois en fûts de chêne neufs pour extraire les arômes avec un certain tanin, puis en fûts roux. On y retrouve des notes fruitées (abricot et orange), florales des feuilles de vigne, et légèrement corsées (gingembre). Cépage : 100% Ugni blanc.



40°-70cl

suggestion de dégustation

Idéal pour les cocktails au verre car il apporte une touche ronde et fruitée, ainsi qu'une agréable sensation en bouche ; ou bien des cocktails plus tropicaux.

COGNAC PARK VSOP

Il est composé à 40% de Fins bois, 40% de Petite Champagne et 20% de Grande Champagne. Ce cognac passe 8 mois en fûts de chêne neufs pour extraire des arômes doux et légers puis en fûts roux. On y retrouve des notes fruitées (abricot, litchi et zeste d'orange), florales (acacia et jasmin), légèrement corsées par le gingembre et adoucies par la vanille. Cépage : 100% Ugni blanc.

40°-70cl

suggestion de dégustation

Idéal pour les cocktails au verre car il apporte une touche fruitée, de la richesse et de la complexité.





COGNAC PARK BORDERIES

Il est composé à 100% de Borderies, le cru sur lequel se situe la propriété viticole de la Maison. Ce cognac passe 10 mois en fûts de chêne neufs pour extraire des arômes doux et légers, puis est mis en fûts roux. On y retrouve des notes de figue séchée, de cannelle, de café, de noisette, de bois de cèdre et de beurre. Cépage : 100% Ugni blanc.

40°-70cl

suggestion de dégustation

Parfait pur ou sur glace, il accompagne aussi très bien un bonbon au caramel ou une banane flambée avec son coulis de chocolat chaud.

COGNAC PARK XO GRANDE CHAMPAGNE

Il est composé à 100% de Grande Champagne. Ce cognac passe 12 mois en fûts de chêne neufs puis est mis en fûts roux. On y retrouve des notes d'amandes grillées, d'abricot sec, de figue séchée, de tabac, de pain d'épices et de noisette. Cépage : 100% Ugni blanc.

40°-70cl

suggestion de dégustation

Parfait pur ou sur glace. Il accompagne aussi très bien du roquefort ou une glace à la vanille.



COGNAC PARK CIGAR BLEND VIEILLE FINE CHAMPAGNE

Il est composé à 70% de Grande Champagne et à 30% de Petite Champagne. Ce cognac passe 12 mois en fûts de chêne neufs puis est mis en fûts roux. Un cognac puissant pour les amateurs, aux notes de tabac, boîtes à cigare, mais aussi fruitées et épicées.

40°-70cl

suggestion de dégustation

Parfait pur, accompagné d'un cigare du Honduras ou de chocolat noir cacao grand cru.

COGNAC PARK CHAI N°8 SINGLE BARREL BORDERIES

Il est composé à 100% de Borderies. La chauffe est légère afin d'en extraire les arômes doux et légers. Le cépage est 100% Ugni blanc. CHAI N°8 - LOT 92-94 a passé 12 mois en fûts de chêne puis a été mis en fûts roux. On y retrouve des notes florales et sucrées et une note plus épicée avec pain d'épices et noix de muscade.

éditions limitées - 43°-70cl

suggestion de dégustation

Parfait pur ou sur glace.



COGNAC PARK CHAI N°8 SINGLE BARREL PETITE CHAMPAGNE

Il est composé à 100% de Petite Champagne. La chauffe est légère afin d'en extraire les arômes doux et légers. Le cépage est 100% Ugni blanc. CHAI N°8 - 21 ANS a passé 12 mois en fûts de chêne puis a été mis en fûts roux. On y retrouve des notes fruitées et une note plus épicée avec la réglisse et le sous-bois.

éditions limitées - 43°-70cl

suggestion de dégustation

Parfait pur ou sur glace.



COGNAC PARK EXTRA GRANDE CHAMPAGNE

Il est composé à 100% de Grande Champagne. Ce cognac passe 12 mois en fûts de chêne puis est mis en fûts roux pendant au moins 10 ans. On y retrouve des notes fruitées, florales et épicées, et une longueur et rondeur en fin de bouche incontournables.

40°-70cl

suggestion de dégustation

Parfait pur, accompagné d'un cigare cubain, d'un fondant au chocolat ou d'un morceau de caramel au beurre salé.

Millésimes COGNAC PARK 1970 à 1978 disponibles à la demande

PARK PINEAU BLANC DES CHARENTES

Il est composé à 76% de moût de raisin et 24% d'eau-de-vie de cognac. Après une période de repos de 6 mois, le pineau est vieilli au minimum 18 mois dont 12 en fûts de chêne. On y retrouve des notes d'abricot, de figue fraîche, de fruits secs et de noix.

Cépage : 50% Montils, 30% Colombard, 20% Ugni blanc

17°-75cl

suggestion de dégustation

Il est idéal frais pour l'apéritif ou en cocktails. Il accompagne aussi très bien du fromage, du melon, de la crème brûlée ou un foie gras.



miniatures 5cl disponibles sur la gamme
sauf Ref Mizunara 2006/Organic/Chai N°8/Pineau



Mr. GASTON BRANDY



*Mr Gaston,
c'est vintage, rock, et décalé*

KUI EST MR. GASTON ?

En 1880, Gaston Tessendier, professeur de maths, devient viticulteur « le week-end » dans sa propriété viticole « le Buisson », à Javrezac, dans le cru des Borderies en Charente. Malgré l'exigence du travail de la vigne, il ne regrettera pas ce passe-temps un peu fou.

Mr. GASTON BRANDY redonne vie à cette catégorie VINTAGE, un peu oubliée, qui est pourtant à l'origine même du Cognac.



*« Avec Mr. Gaston Brandy, nous rendons
hommage à mon arrière-grand-père en mettant
en avant notre savoir-faire. »*

Jérôme Tessendier

MR GASTON BRANDY

100% double distillation d'eaux-de-vie de vin dans les alambics charentais de la Distillerie Tessendier. Vieillessement de 2 ans en fût de chêne français puis américain à Jarnac (Charente). Mr. GASTON Brandy au caractère bourbon, offre onctuosité, et équilibre aromatique.

40°-70cl

Notes de dégustation

Notes de vanille, noix de coco au nez; en bouche, notes grillées et pointe de cacao amer. Spécialement conçu pour sublimer les meilleurs cocktails et excellent sur glace.







PLUS DE 130 ANS D'HISTOIRE

L'histoire de la maison Jean Cavé commence en 1883, lorsque Monsieur Jean Cavé, viticulteur à Lannepax, s'installe en tant que «bouilleur éleveur» entouré de son épouse et de ses deux fils. Situé au cœur de l'appellation de l'Armagnac, cette maison verra se succéder quatre générations qui excelleront dans la distillation, l'élevage et le vieillissement des eaux de vie d'Armagnac. Conservées dans des fûts de vieux chênes, elles ont été soumises à l'œuvre du temps pour acquérir la plénitude de leurs arômes.

« Au fil du temps et des générations, a été constituée l'une des plus belles collections de vieux Armagnacs millésimés au Monde.. »



L'ASSEMBLAGE

L'assemblage de l'Armagnac est une alchimie délicate qui requiert beaucoup d'expérience. Elle est assurée par notre Maître de Chai qui définit les subtils mélanges qui se complètent au mieux.

La palette aromatique, de par la diversité de sa provenance, n'en est que plus large et complexe. La dénomination commerciale indiquée est dictée par l'âge du plus jeune des armagnacs entrant dans l'assemblage.

Degrés naturels :

Notre démarche est de vous faire découvrir une sélection d'Armagnacs à leur degré naturel tels qu'ils sont stockés dans nos chais. Notre Maître de Chai a identifié des eaux-de-vie dont la richesse aromatique est en accord avec le degré proposé.

LA CONTINUITÉ

L'équipe Jean Cavé travaille toujours avec les précieux conseils d'Henri Cavé, quatrième génération de la famille. Fort de cette mémoire vivante, ils sont les garants du développement dans la continuité, de l'esprit des lieux et la passion du terroir.

Aujourd'hui, c'est riche de plus de cent trente ans de traditions transmises, que le stock constitué de vieux Armagnacs permet à la maison Jean Cavé de proposer à sa clientèle une gamme de produits uniques.





JEAN CAVÉ BAS-ARMAGNAC 4 ANS

Cépages: Ugni blanc, Baco

Distillation : Continue

Fût : Chêne « Gros grains », chauffe moyenne

Cet Armagnac 4 ans d'âge issu des meilleurs crus du terroir Gascon a vieilli dans des vieux fûts de chêne. C'est au cours d'un long vieillissement qu'il a acquis la plénitude de son arôme. Nous en certifions son origine, sa qualité et sa conformité.

40°- 70cl

notes de dégustation

ROBE : Couleur orangée avec des reflets dorés, limpide

NEZ : Fruité et pâtissier, notes de miel

BOUCHE : De Belles notes fraîches mentholée, très agréables

FINALE : Une finale agréable avec des notes fraîches et du miel.



JEAN CAVÉ BAS-ARMAGNAC 8 ANS

Cépages: Ugni blanc, Baco

Distillation : Continue

Fût : Chêne « Gros grains », chauffe moyenne

Cet Armagnac 8 ans d'âge issu des meilleurs crus du terroir Gascon a vieilli dans des vieux fûts de chêne. C'est au cours d'un long vieillissement qu'il a acquis la plénitude de son arôme. Nous en certifions son origine, sa qualité et sa conformité.

40°- 70cl

notes de dégustation

ROBE : Magnifique robe orangée aux reflets cuivrés.

NEZ : Puissant sur des notes florales intenses

BOUCHE : Agréables notes de réglisse avec de la sucrosité.

FINALE : Belle finale avec de l'intensité.





JEAN CAVÉ BAS-ARMAGNAC 12 ANS

Cépages: Ugni blanc, Baco
Distillation : Continue
Fût : Chêne « Gros grains », chauffe moyenne
Cet Armagnac 12 ans d'âge issu des meilleurs crus du terroir Gascon a vieilli dans des vieux fûts de chêne. C'est au cours d'un long vieillissement qu'il a acquis la plénitude de son arôme. Nous en certifions son origine, sa qualité et sa conformité.

40° - 70cl

notes de dégustation

ROBE : Très belle robe cuivrée, reflets acajou.
NEZ : Notes de fruits cuits, marmelade et du floral.
BOUCHE : Une bouche en conformité avec le nez, sur des fruits cuits.
FINALE : Finale agréable, ample.



JEAN CAVÉ BAS-ARMAGNAC 20 ANS

Cépages: Ugni blanc, Baco
Distillation : Continue
Fût : Chêne « Gros grains », chauffe moyenne
Cet Armagnac 20 ans d'âge issu des meilleurs crus du terroir Gascon a vieilli dans des vieux fûts de chêne. C'est au cours d'un long vieillissement qu'il a acquis la plénitude de son arôme. Nous en certifions son origine, sa qualité et sa conformité.

40° - 70cl

notes de dégustation

ROBE : Une belle couleur orangée, vive et brillante, reflets ambrés.
NEZ : Notes des fruits secs, noisettes, noix, notes beurrées, très fin
BOUCHE : Une bouche fine sur des notes de caramel et de beurre salé
FINALE : Belle persistance en finale, sur des notes sucrées.





« Une vodka soignée,
à la fois fraîche et
moelleuse. Une vodka
française qui allie
corps et âme. »
Alexandre Rizzotto

LA PHILOSOPHIE DE LA PHILOSOPHE

Un équilibre entre les quatre éléments :
l'eau, le feu, l'air et la terre. Un
hommage au savoir.



A L'ORIGINE DE LA PHILOSOPHE

Grand amateur et passionné de spiritueux, Alex fonde SAFA DISTRIBUTION et crée plusieurs gammes de spiritueux. Il se lance tout d'abord en 2014 dans la création d'une vodka artisanale, 100% française pour séduire les amateurs de vodka premium.



LA PHILOSOPHE VODKA

LA PHILOSOPHE est une vodka haut de gamme, made in France, à base de blé français. Elle est distillée 10 fois lors d'une distillation continue et non filtrée pour garder tous ses arômes et sa force. La Philosophie est suave voire crémeuse, et rappelle le lait d'amande. Au nez, on trouve des notes d'agrumes. En bouche, elle est longue et minérale, avec des fines touches d'épices.

40°-70cl

suggestion de dégustation

LA PHILOSOPHE se déguste pure et fraîche.

SPRITUEUX EGIAZKI.



EGIAZKI, des liqueurs aux saveurs du Pays Basque

Entre deux discussions philosophiques lors des Fêtes patronales de St Pée-sur-Nivelle accompagnées de quelques dégustations de Patxaran, les frères Fourt Arteaga brûlent d'envie de donner un souffle nouveau à cette liqueur traditionnelle.

«Nos spiritueux sont l'expression de notre terroir basque, de sa culture, de son climat et des traditions qui l'animent. Le tout allié à une dose d'innovation et de modernité.»



Portés par l'amour de leur terre et leur fibre entrepreneuriale, les jumeaux se lancent en 2014 dans la grande aventure Egiazki, désormais un incontournable du Pays Basque.

*La richesse du terroir basque
sublimée par notre savoir-faire.*

UNE PRODUCTION LOCALE

Benjamin et Camille maîtrisent l'ensemble de leur production artisanale, de la cueillette dans leurs propres vergers à la mise en bouteille. Très vite, cette culture locale séduit, les idées fusent et la gamme s'étoffe comptant cinq liqueurs 100% basques aux recettes originales, un pastis artisanal et un gin aux prunelles.





EGIAZKI LIQUEUR PATXARAN

Liqueur artisanale de prunelles sauvages anisées, Patxaran est l'emblème de la marque. De fort caractère au premier abord, elle s'attendrit sur un nez délicatement anisé et épicé. En bouche, des notes de fruits compotés sont rehaussées par la puissance et la chaleur de l'alcool parfaitement intégrées.

25°- 70cl

suggestion de dégustation

Patxaran se boit idéalement très frais avec un seul glaçon pour ne pas altérer son goût. Elle sublimerait également vos cocktails et accompagnerait à merveille vos gins.

EGIAZKI LIQUEUR PATXAKA

Patxaka est une liqueur vintage d'exception de pommes sauvages au tempérament digne du pays ! Le nez libère de délicats arômes de pommes anisées et de caramel. La bouche, très expressive, est longue et suave.

15°- 70cl

suggestion de dégustation

Patxaka se consomme tant en apéritif qu'en digestif.



EGIAZKI LIQUEUR JINKOA

Le Jinkoa Egiazki est une liqueur de Feijoa (goyave brésilienne). Au nez, les fruits exotiques s'épanouissent harmonieusement. En bouche, première attaque intense puis rondeur révélant un surprenant mélange d'ananas, de fraise et de goyave.

18°- 70cl

suggestion de dégustation

Jinkoa se boit fraîche en apéritif ou en cocktail.

EGIAZKI LIQUEUR MENTA

Menta est la liqueur de menthe fraîche poivrée de la bande. Comme son nom l'indique, le nez, rafraîchissant, est contrebalancé par de légères notes épicées en bouche.

18° - 70cl

suggestion de dégustation

Menta se boit très fraîche avec un glaçon, ou en cocktail.



EGIAZKI LIQUEUR MANZANA

Manzana est inspirée de la célèbre liqueur basque espagnole obtenue après distillation de pommes vertes. Harmonieusement équilibrée, elle est l'alliance parfaite de la douceur et de la légèreté. Le nez, discret, s'ouvre naturellement sur des notes de pomme. La bouche apporte des notes de fruits croquants qui se mêlent à une texture riche et onctueuse.

18° - 70cl

suggestion de dégustation

Subtile, légère et rafraîchissante, Manzana se consomme pure, en digestif, ou en cocktail.





EGIAZKI PASTIS ODEIA

Odeia est le premier pastis artisanal élaboré au Pays Basque, issu d'une infusion d'anis étoilé et d'une macération de réglisse de Navarre. Sa robe, claire et pure tend vers le blanc au contact de l'eau. Le nez, puissant, s'ouvre sur l'anis étoilé. La bouche, aérienne et rafraîchissante, surprend par sa douceur et son caractère peu sucré subtilement réglissé.

45°- 70cl

suggestion de dégustation

Odeia se boit accompagné d'eau.

EGIAZKI GIN ARANA

Doux et délicat, le gin Arana est un gin de prunelles sauvages distillées. Le nez est floral et raffiné, la bouche marquée par la prune.

40°- 70cl

suggestion de dégustation

Arana se boit pur ou accompagné d'un tonic.



 miniatures 2cl disponibles sur l'ensemble de la gamme EGIAZKI



« Un spiritueux improbable et unique au monde. L'alliage du terroir et de la gourmandise, pour une gamme de liqueurs délicieuses, et aromatiques. »

Alexandre Rizzotto

Le Berry : au cœur du projet **LA CAPRICIEUSE**

Originaires du Berry et fiers de l'être, Alex s'associe avec Nicolas pour mettre en avant les produits de leur terroir. C'est alors que leur vient l'idée un peu saugrenue de faire des liqueurs à base de lait de chèvre et de vache. Soutenus par des acteurs locaux, La Capricieuse naît en 2016. Une liqueur innovante, gourmande et subtile, moins sucrée et loin des standards du marché.



LA FAMILLE S'AGRANDIT

Fiers de leur succès et face à la demande, ils décident alors de mettre en avant d'autres régions de France, à la recherche de nouvelles saveurs qui pourraient venir compléter la gamme.



LA CAPRICIEUSE-CHÈVRE CHATAIGNE CORSE

Parfait alliage entre les terroirs berrichons et corses. Nez subtil, léger, rappelant le lait de noisette. Plus douce et gourmande que les crèmes alcoolisées classiques. Dynamisée par le lait et l'alcool, elle tire vers une crème de marrons finement vanillée.

17°-50cl

suggestion de dégustation

Accompagnée de glaçons en fin de repas, seule ou accompagnée d'un trait de cognac ou de bourbon. Possibilité de l'incorporer en cuisine, pour relever un cheesecake, une crème mascarpone, un tiramisu. Déclinable aussi dans une glace ou un macaron.

LA CAPRICIEUSE-CHÈVRE MÛRE

Elle est à base de lait de chèvre et apporte la touche de fruits rouges qu'il manquait à la gamme. Au nez, l'expression d'un fruit gourmand vous surprendra et en bouche, la mûre apportera un côté sensuel et un plaisir immédiat.

17°-50cl

suggestion de dégustation

Elle peut servir de base cocktail : afin de réaliser un Kir royal revisité ou un Mojito version mûre. Côté gastronomie : à travailler sur une entrée en émulsion, ou pour un dessert : en coulis sur un crumble, en smoothie, yaourt ou même en glace.





LA CAPRICIEUSE-CHEVRE SPECULOOS

Fermez les yeux et retombez en enfance avec cette saveur biscuit au goût prononcé de cannelle. Rondeur et gourmandise sont au rendez-vous.

17°-50cl

suggestion de dégustation

Accompagnée de glaçons en fin de repas, elle peut également servir de base sur des cocktails revisités tels que la Piña-Colada ou encore un Ti Punch au lait de coco.

LA CAPRICIEUSE-VACHE POMMES & CALVADOS

Mélange de lait de vache et de jus de pommes bio, complété par un assemblage de Calvados. Nez étonnamment fruité. En bouche, la pomme et l'eau de vie se mêlent au lait pour une sensation de douceur, avec une légère acidité. Finale longue et parfumée qui rappelle la tarte Tatin.

17°-50cl

suggestion de dégustation

Accompagnée de glaçons en digestif ou en trou normand. Possibilité de l'incorporer en cuisine, principalement sur des desserts : tiramisu à la pomme, soufflé, crumble, pommes et crêpes flambées.



LA CAPRICIEUSE-VACHE Caramel & FLEUR DE SEL

Hommage à la Bretagne. Parfums intenses et spécifiques du caramel au lait de vache qui font remonter les souvenirs d'enfance. Goût de confiserie, rappelant le doux bonbon au caramel beurre salé. Finale intense de sucre caramélisé qui s'estompe peu à peu comme un caramel fondant.

17°-50cl

suggestion de dégustation

Accompagnée de glaçons ou avec un trait de rhum ambré en fin de repas ou dans le fond de votre tasse de café. Parfaite pour napper une coupe de glace ou même un gâteau.

LA CAPRICIEUSE-VACHE COCO

Elle incarne le rayon de soleil tout droit venu des Antilles ! Un nez évoquant la douceur du lait de coco. Une saveur gourmande et parfumée, comme un souvenir de Piña-Colada que l'on sirote les pieds dans l'eau. En quelques mots, une saveur idéale et rafraichissante pour la saison estivale.

17°-50cl

suggestion de dégustation

Accompagnée de glaçons en fin de repas, elle peut également servir de base sur des cocktails revisités tels que la Piña-Colada ou encore un Ti Punch au lait de coco.



LA CAPRICIEUSE-VACHE VANILLE & NOISETTE

Elle est à base de lait de vache. C'est une réinterprétation de la crème de whisky de manière artisanale et française. Une véritable base d'eau-de-vie de malt incorporée à une base de lait de vache naturellement aromatisée à la vanille et aux noisettes.

17°-50cl

suggestion de dégustation

LA CREME DE WHISKY s'accompagne de glaçons.





LA CAPRICIEUSE-VACHE CAFE

La liqueur à base de café, rappelle les torrificateurs et nous emmène au-delà de nos frontières.

17°-50cl

suggestion de dégustation

A servir sur glace. Idéale en digestif, elle pourra aussi bien accompagner votre café, certaines de vos recettes ou des cocktails. Se marie très bien avec des alcools ambrés.

LA CAPRICIEUSE-VACHE CHOCOLAT

Chaud, froid, en tablette, en poudre ou frappé, nous savons que vous aimez le chocolat. Et nous avons voulu vous faire plaisir avec ce nuage de tendresse.

La liqueur sur des notes chocolat, fera osciller les papilles entre voyages et souvenirs. Un délicat arôme de fève.

17°-50cl

suggestion de dégustation

A servir sur glace, idéalement en digestif. Elle pourra se marier aussi bien avec vos desserts, qu'avec vos cocktails.





A L'origine de GRAND BREUIL COGNAC

Distillée à Jarnac sur les bords de la Charente, puis vieillie et assemblée dans un des 14 chais de la famille Tessendier, GRAND BREUIL lie modernité du style et tradition du savoir-faire en proposant une liqueur de poire au cognac.

« Une liqueur délicieusement
gourmande qui se déguste
sur glace. »

Jérôme Tessendier

GRAND BREUIL LIQUEUR POIRE AU COGNAC

Sélection d'une jeune eau-de-vie de cognac (un an d'âge) associée à la fraîcheur et à la délicatesse de la poire. Titrant à 38°, elle développe de délicieux arômes réhaussés par la chaleur et la puissance du cognac. Grand Breuil Poire au Cognac séduit par le velouté de ses arômes juste relevés de notes acidulées apportées par la poire. Elle s'accorde parfaitement avec les desserts gourmands comme la pêche melba ou toute autre douceur.

38°-50cl

suggestion de dégustation

Elle se déguste sur glace pilée.







*Un spiritueux sans-alcool: une
vraie alternative aux
spiritueux classiques*



DJIN UN PRODUIT ATTENDU

Romuald, architecte de formation, a découvert l'univers des alcools en voulant rendre hommage à son grand-père, lui aussi passionné de spiritueux. C'est alors que lui vient l'idée en décembre 2019 de créer un spiritueux 100% français, sans-alcool et surtout qualitatif.

DJIN est parti d'un constat fait par Romuald : un nombre de personnes qui ne peuvent ou ne veulent pas boire d'alcool en constante augmentation et peu d'offres sur le marché en termes de spiritueux sans alcool. DJIN vient répondre à cette demande croissante avec un produit qualitatif offrant une vraie alternative aux spiritueux.



« Par ce nom et sa genèse,
notre Esprit-de-plantes fait ainsi
le lien entre les recherches
alchimistes des temps passés et
les évolutions du monde
moderne. »

Romuald Vincent

LE PROCESSUS DE CREATION DE DJIN

Romuald utilise un processus d'extraction des arômes à base de solvants organiques pour plus de vingt plantes utilisées. En les associant, on obtient ainsi un produit au goût unique doté de toutes les qualités organoleptiques d'un grand spiritueux.

Un produit vegan, sans sucre et sans gluten.



DJIN NATURE PASSION

NATURE PASSION, version bio de DJIN SPIRIT OF PASSION est élaboré à partir de plus de vingt plantes médicinales certifiées bio.

Organic, vegan, sans sucre, sans gluten et sans calories, il développe des notes stimulantes de genièvre, de poivre et d'agrumes et se positionne comme une alternative au Gin.

0°-50cl



suggestion de dégustation

Il peut se consommer pur sur glace ou encore en mocktails.

DJIN IMMUNITÉ-FRUIITS ROUGES

Oubliez toutes vos idées reçues sur le sans alcool et découvrez un produit artisanal d'exception : Djin Immunité N°2, notre esprit-de-plantes revitalisant aux délicieuses notes de fruits rouges, dévoilant un nez frais et fruité, aux notes de cassis et de fruits des bois. En bouche, on a une attaque acidulée, portée par la gourmandise de la myrtille et de la framboise, le tout rehaussé de notes mentholées et poivrées qui se concluent sur une belle amertume.

0°-50cl

suggestion de dégustation

Il peut se boire pur, avec des glaçons ou encore dans des mocktails.





Editions Spéciales - Coffrets

COGNAC PARK COFFRET MIZUNARA ORIGINAL 70CL & VERRE

Un superbe coffret dégustation et une idée cadeau originale pour faire découvrir COGNAC PARK Borderies MIZUNARA et son finish en fût de chêne japonais. Le verre qui le compose, griffé du logo Cognac Park, suggère une dégustation sur glace, mais il peut être aussi bien apprécié pur.

Ce coffret contient :

- Cognac Park Borderies MIZUNARA ORIGINAL // 43,5°-70cl
- Verre à dégustation griffé Cognac Park // 2,5cl à 18cl



COGNAC PARK PACK INITIATION 4X20CL

Pack Initiation 4 cuvées Cognac Park (4x20cl)

Ce coffret contient :

- Cognac Park VSOP // 40°-20cl
- Cognac Park BORDERIES // 40°-20cl
- Cognac Park XO GC // 40°-20cl
- Cognac Park CIGAR BLEND // 40°-20cl

Editions Spéciales - Coffrets

SAISON RUM COFFRET SHERRY CASK 70CL & 2 VERRES

Coffret cadeau SAISON RUM Sherry Cask + 2 verres

Ce coffret contient :

- SAISON Rum SHERRY CASK // 42°-70cl
- 2 verres à dégustation griffés SAISON RUM // 2,5cl à 18cl



ESCALE COFFRET

Coffret livré au choix avec une bouteille de Belharra ou Tamarin, pouvant accueillir en plus une bouteille de vin pétillant de votre choix. Ce coffret propose également de découvrir ESACLE au travers de recettes de cocktails.

Éditions Spéciales - Coffrets

COGNAC PARK COFFRET MINIATURES MIZUNARA 3X5CL

Le coffret propose 3 miniatures 5cl pour découvrir la gamme Mizunara proposée par COGNAC PARK.

Le coffret contient :

- Cognac Park Borderies MIZUNARA ORIGINAL // 43,5°-5cl
- Cognac Park Borderies MIZUNARA 10 ANS // 44°-5cl
- Cognac Park Borderies MIZUNARA SINGLE CASK 2004 // 44°-5cl



COGNAC PARK COFFRET MINIATURES 6X5CL

Une sélection unique de 6 cognacs Park pour découvrir et apprendre à distinguer leurs subtilités.

Le coffret contient :

- Cognac Park VS // 40°-5cl
- Cognac Park VSOP // 40°-5cl
- Cognac Park BORDERIES // 40°-5cl
- Cognac Park XO GRANDE CHAMPAGNE // 40°-5cl
- Cognac Park XO CIGAR BLEND // 40°-5cl
- Cognac Park EXTRA GRANDE CHAMPAGNE // 40°-5cl



WESSEX TUBE DÉCOUVERTE 4 MINIATURES X5CL

Le tube contient 4 miniatures 5cl pour découvrir la gamme Wessex Gin :

- Alfred The Great Gin // 41.3°-5cl
- Sicilian Lemon & Ginger Gin // 40.3°-5cl
- English Sloe Gin // 28°-5cl
- Wyvern's Spiced Gin // 40.3°-5cl



Editions Spéciales - Coffrets

AUDEMUS COFFRET MINIATURES

Le coffret présente les quatre spiritueux phares d'Audemus en format 5cl ; Pink Pepper Gin, Covert Liqueur, Sepia Bitter et Umami Gin, dans une magnifique boîte pop-up présentant les personnages de l'univers Audemus et comprenant deux recettes de cocktails pour chacun des spiritueux.

Sur le coffret, un QR code renvoie à la vidéo d'animation, The Home of Pink Pepper Gin, présentant l'art et l'esprit de Audemus Lab.

Un cadeau parfait et une excellente façon de découvrir la gamme Audemus.

4x5cl



PINK PEPPER GIN COFFRET PPG-PPD 20CL

Le Pink Pepper Duo est un pack contenant deux bouteilles de 20cl : notre Pink Pepper Gin Classique et sa série limitée, le Pink Pepper Dry.

Vous recevez deux expressions très différentes d'un profil aromatique entièrement unique. Le tout est présenté dans une boîte réutilisable et recyclable décorée d'aquarelles originales de l'artiste Edd Bagenal.

2x20cl

Notes



Notes





HELLENIC ALCO GROUP
+30 697 512 9175
info@alcogroup.gr • alcogroup.gr
Μητροπόλεως 12, Βέροια, TK 59132