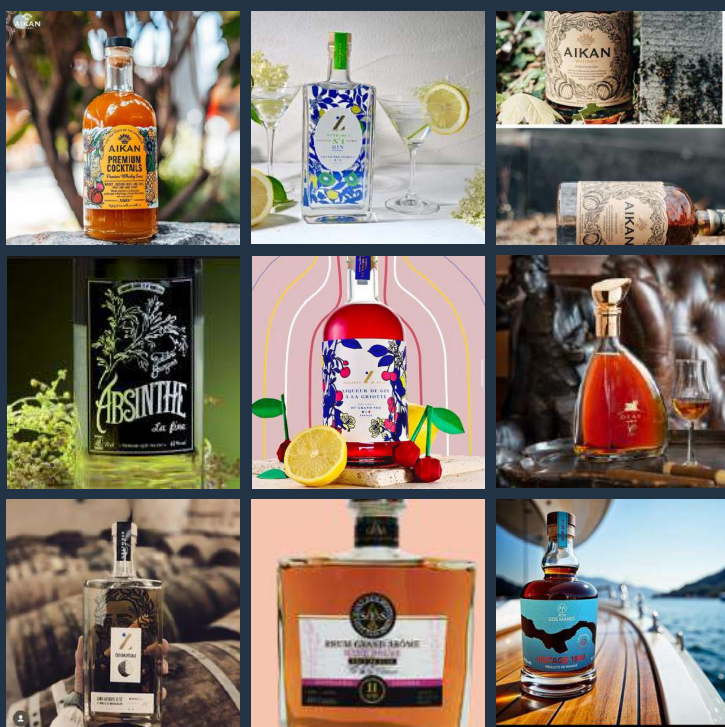




A-FRENCHY

CATALOGUE 2025

LA GAMME DE SPIRITUEUX QUI CASSE LES CODES



[A-frenchy.com](https://a-frenchy.com)



A-FRENCHY

A-FRENCHY SPIRITUEUX : BRISEZ LES CLICHÉS, LIBÉREZ VOS SENS

Né en 2023 de la vision audacieuse de Guillaume Gerchenzon, Christophe Paniagua et Charles Perrigot, A-FRENCHY Spiritueux, est aussi un clin d'oeil aux « Affranchis », en incarnant une nouvelle génération de spiritueux : affranchie des idées reçues, fièrement enracinée dans le savoir-faire français, et résolument tournée vers l'innovation.

Terre de distillation, la France est également un pays de traditions et de diversités où se côtoient des produits distillés ancestraux, comme les eaux de vie de fruits, les cognacs, les armagnacs, les calvados, les alcools de plantes, et autres liqueurs mais également les alcools plus contemporains comme les gins, les whiskies ainsi que les rhums.

Mais chez A-FRENCHY, nous croyons que la tradition n'est qu'un point de départ. Depuis des années, les distillateurs français réinventent les règles, explorant de nouveaux territoires gustatifs et subliment des classiques avec audace. Nous partageons cette vision. Pour nous, la seule limite est celle de l'imagination, et l'imagination est sans frontières.

UNE GAMME QUI RACONTE DES HISTOIRES

Notre gamme reflète et s'enrichit de nos rencontres, de nos coups de cœur, mais également des découvertes qui ont bousculé nos préjugés et nos connaissances. Nous la voulons contemporaine, et décomplexée, qualitative et hétéroclite.

UNE INVITATION AU VOYAGE DES SENS

Avec A-FRENCHY Spiritueux, nous vous emmenons explorer la richesse des spiritueux. Une gamme qui promet de vous surprendre, de ravir vos papilles, et d'éveiller votre curiosité. Que vous soyez un connaisseur averti ou un explorateur en quête de nouvelles expériences, laissez-vous séduire par une dégustation libérée des conventions. Découvrez des saveurs qui parlent d'audace, d'excellence et de créativité.

A-FRENCHY SPIRITUEUX : OSEZ LE GOÛT DE LA LIBERTÉ.

Christophe Paniagua, Charles Perrigot & Guillaume Gerchenzon



SOMMAIRE

WHISKY

| | |
|--------------------|---|
| Saint Éloi Spirits | 4 |
| Aikan Whisky | 6 |

RHUM

| | |
|--------------------|----|
| Saint Éloi Spirits | 10 |
| Ron Dos Mares | 25 |

GIN

| | |
|-----------|----|
| Grand nez | 26 |
|-----------|----|

COGNAC, PINEAU, ARMAGNAC

| | |
|------------------------|----|
| Deau Cognac | 29 |
| Duc de Moisans Amagnac | 35 |
| Deau Pineau | 37 |

VERMOUTH, BRANDY

| | |
|--------------------|----|
| Le Nar | 40 |
| Saint Éloi Spirits | 42 |

ABSINTHE, PASTIS, LIQUEUR

| | |
|-----------------------|----|
| Distillerie Bourgeois | 43 |
| Grand nez | 46 |
| Pastel | 47 |

COCKTAILS

| | |
|----------------|----|
| Aikan | 48 |
| Unautre Spritz | 50 |

LES COFFRETS

| | |
|-------------|----|
| Deau Cognac | 51 |
|-------------|----|



SAINT ÉLOI SPIRITS

HONORÉ SAS : BÂTISSEUR DE DISTILLERIES, GARDIEN DES SAVOIR-FAIRE

Fondée en 1982 par Dominique Honoré, Honoré SAS, basée dans les Vosges, est devenue le leader mondial de la construction de plus d'une centaine de distilleries, notamment pour le rhum.

Avec une maîtrise innovante des matériaux comme l'inox et un engagement pour préserver les savoir-faire artisanaux, l'entreprise incarne l'excellence technique et le respect des traditions.

Avec des projets emblématiques et des innovations marquantes, Honoré SAS a contribué à des projets d'envergure tels que la modernisation de la distillerie Savanna à La Réunion et des innovations comme la distillation sous vide, avec la réalisation d'alambics sous vide pour la distillerie Ninkasi ainsi que la distillerie du Vercors, permettant des économies d'énergie et des profils aromatiques uniques. Son expertise conjugue performance, durabilité et qualité, répondant aux besoins des distillateurs du monde entier.

SAINT ÉLOI SPIRITS: LA SIGNATURE DE DOMINIQUE HONORÉ

Fort de cette grande expérience, Dominique Honoré a décidé de créer la société Les Chais Saint Eloi 88 en mars 2018. Cette marque artisanale sélectionne et élève des distillats d'exception dans ses chais vosgiens, où plus de 8500 fûts sont en vieillissement.

Saint Éloi Spirits se distinguent par des techniques novatrices comme le vieillissement en amphores (« Amphorhum »), offrant des arômes d'une pureté rare, et des assemblages minutieux qui racontent une histoire. Rhums, whiskies, eaux-de-vie : chaque bouteille reflète l'alliance de tradition et d'avant-garde.

Avec une démarche durable et des projets audacieux, Dominique Honoré continue d'innover. Saint Éloi incarne la vision d'un bâtisseur passionné : allier excellence technique, créativité et respect des terroirs pour offrir des spiritueux qui séduisent amateurs et professionnels.



SAINT ÉLOI SPIRITS

PUR MALT BIO NATURE LES FORGES DU DAHU

Les Forges du Dahu Pur Malt Vosgien sont le fruit d'une collaboration entre notre société sœur HONORE SAS et la distillerie du VERCORS.

Fabriqué à partir des meilleurs grains de malt bio, ce whisky bénéficie d'une distillation soignée et d'un vieillissement en fûts de chêne, lui conférant des arômes riches et complexes. Les notes de vanille, fruits secs et miel, avec une pointe d'épices, en font une dégustation raffinée.

Raffiné et séducteur, suavité gourmande. Notes fraîches et florales proches des parfums olfactifs, très bel équilibre d'ensemble, droit, franc et particulièrement persistant, sensibles saveurs de fruits blancs et de poivre gris.

70 Cl 45%



Arôme de fleurs blanches, fruits jaunes juteux et arômes de céréales fraîchement malté.



très bel équilibre en bouche, droit franc et particulièrement persistant, saveurs de fruits blancs et de poivre gris.



Finale très longue, un ensemble d'une rare élégance.

PUR MALT BIO TOURBÉ LES FORGES DU DAHU

Pur Malt Bio Tourbé Les Forges du Dahu est un véritable joyau pour les amateurs de pur malt tourbé. Élaboré avec des grains de malt bio soigneusement sélectionnés et tourbés, offrant une saveur riche et fumée.

La distillation artisanale et le vieillissement en fûts de chêne confèrent à ce pur malt des arômes profonds de tourbe, de vanille, de fruits secs et de miel, équilibrés par une légère touche épicée. Chaque gorgée révèle un caractère unique, idéal pour les moments de dégustation raffinée.

Respectueux de l'environnement et authentique, le Pur Malt Bio Tourbé Les Forges du Dahu est parfait pour ceux qui recherchent une expérience gustative complexe et écoresponsable.

70 Cl 45%



une tourbe légère qui s'élève délicatement du verre, accompagnée d'arôme de pain toasté. Une pointe de vanille se mêle subtilement à l'ensemble.



Texture souple, rappelant le flan pâtissier. Saveurs aux accents empyreumatiques de torréfaction et de pain grillé.



Finale marquée par la persistance de la tourbe. Bel exercice de style entre suavité, salinité et tourbe.





AIKAN

L'HISTOIRE D'AIKAN : UN MARIAGE UNIQUE

Aikan signifie « mariage » en Arawak, la langue des premiers habitants de la Martinique. Aikan, c'est un désir de rencontre entre deux continents (l'Europe et l'Amérique), deux climats (continental et tropical), deux univers de spiritueux (le whisky et le rhum).

Pionnier dans le vieillissement de whiskies sous un climat tropical avec des fûts de rhum depuis 2016, Aikan propose des whiskies uniques en leur genre, avec un profil suave et gourmand. De quoi séduire aussi bien les amateurs de whisky que ceux de rhum !

DU WHISKY DISTILLÉ EN ECOSSE ET EN FRANCE

Aikan source ses whiskies auprès de distilleries de malt et de grain qui ont été vieillis pendant plusieurs années en anciens fûts de bourbon. Ils sont alors envoyés sous les tropiques, pour un traitement unique au monde.

LE FONDATEUR : UN BOURGIGNON PASSIONNÉ

Benoit Albanel est un passionné de voyage et de gastronomie qui s'est très tôt intéressé par le whisky et le rhum.

Aussi a-t-il souhaité créer la rencontre inédite de ses deux univers en créant Aikan, le plus tropical des whiskies, vieilli avec des fûts de rhum dans la Caraïbe et ses conditions climatiques exceptionnelles pour la maturation du whisky. Sans concession, il a décidé de faire appel aux meilleures tonnelleres pour créer des cuvées hors normes qui séduisent les amateurs de grands spiritueux de dégustation, aussi bien de whisky que de rhum.



Le premier whisky tropicalisé vieilli avec des fûts de rhum "high ester", d'où son nom en référence à son intensité aromatique empruntée aux plus grands rhums. Un blended whisky distillé et vieilli en Ecosse puis affiné avec de grands fûts de rhum aromatique aux notes de fruits tropicaux et de pâtisserie intense.

Premier whisky Aikan utilisant des rhums de mélasse de type "high ester" ou "grand arôme" (non sucré), également le premier embouteillé à 40% en bouteille de 70cl pour toujours plus d'accessibilité. Un profil nettement plus sur les fruits tropicaux, des notes pâtissières avec une très forte proportion de fûts de rhum et de bourbon.

Un whisky gourmand et complexe, vanillé et tropical à souhait avec une pointe iodée, au caractère original empruntant des notes de pâtisserie au rhum vieux

👃 frais et gourmand, notes de baba au rhum, de banane flambée, zeste de citron vert et de vanille. Le nez évolue sur des notes de lait d'amande avec des accents iodés et grillés.

👄 Grasse et dynamique à la fois, on y retrouve des accents de mangue, de brioche, pâte à tartiner et d'amandes amère.

🍷 longue et suave, avec des notes de cerises, de vanille, d'épices douces et de fruits tropicaux très mûrs.



AIKAN INTENSE SINGLE BARREL

Blended whisky distillé et vieilli en Ecosse puis affiné un an sous les Tropiques avec des fûts de chêne américain neuf puis affiné dans un fût de rhum grand arôme.

Aikan Intense Single Barrel est une version plus boisée et plus riche avec son deuxième vieillissement tropical exclusivement dans des fûts de chêne américain neufs de plusieurs niveaux de carbonisation (char levels), issu d'une seule barrique de 200 litres de rhum grand arôme de la distillerie du Galion en Martinique, et embouteillé à 45% vol. Environ 300 bouteilles sont tirées par fût.

Le premier vieillissement a lieu en fûts traditionnels en Ecosse pendant 3 ans minimum, le second dans la Caraïbe, dans un chai martiniquais, sous climat tropical pendant 1 an avec des fûts de chêne américain neufs de différents niveaux de carbonisation.

La finition se fait dans un fût de rhum grand arôme de la distillerie du Galion

👃 Riche et gourmand, il s'ouvre sur des notes vanillées et boisées comme un rhum vieux, sur le cacao et la cannelle, la banane flambée et la noix de coco, l'orange confite et la pêche.

👄 Profonde et suave, elle reprend les notes pâtissières du nez sur un profil plus fruité et beurré, avec des notes d'ananas, de noix de pécan et de tabac, le tout rehaussé de notes épicées (poivre, muscade) à la manière des rhums vieux

🍷 Très longue et sèche sur la vanille et le caramel, le gingembre et le café, le tout avec une belle fraîcheur légèrement mentholée et très fruitée.



70 CL - 40°



AIKAN FINE RHUM BARRELS

Un premier vieillissement a lieu en Ecosse, pendant 3 ans au minimum, puis le second dans la Caraïbe, dans un chai martiniquais, sous climat tropical pendant 1 à 2 ans avec des fûts de rhum hors d'âge et des fûts spécialement conçus pour Aikan par les meilleures tonnellerie artisanales françaises.

70 CL - 43°

Des notes gourmandes de crème brûlée et de fleur d'oranger. La canne à sucre et les fruits exotiques se déploient sur un élégant fond boisé.

Une dominante fruitée, agréablement complexifiée par des saveurs irrésistibles de sucre d'orge et de chocolat à la noisette

La finale ouvre sur de délicates notes de gingembre.

AIKAN EXTRA COLLECTION

Un premier vieillissement a lieu en Ecosse pendant 3 ans minimum. Le second se passe dans la Caraïbe, dans un chai martiniquais, sous climat tropical pendant 2 à 4 ans avec des fûts de rhum hors d'âge et des fûts spécialement conçus pour Aikan par les meilleures tonnellerie artisanales françaises.

Types de fûts :

1. Fûts neufs français, différentes forêts, grains et chauffes et fûts français d'occasion
2. Fûts de rhums agricoles hors d'âge
3. Fûts de bourbon

43° - 50 CL

Riche et gourmand, qui s'ouvre sur des notes boisées et épicées comme un rhum vieux, sur le cacao, la pâte d'amande, la cannelle, la muscade, la vanille, la noix de coco, le pruneau et des agrumes.

Profonde et suave, dynamique et structurée, elle reprend les notes pâtisseries du nez sur un profil encore plus chocolaté, avec des notes de malt, de tabac, de coco et de noix, le tout rehaussé par des notes épicées (cannelle, poivre, piment) et boisées à la manière d'un très vieux rhum

Très longue et sèche sur le caramel, le cacao, la vanille, la noix de coco, le gingembre, la cannelle, le clou de girofle, le poivre et le café, le tout avec une belle fraîcheur herbacée.



AIKAN FRENCH COLLECTION N°2

Un single malt de dégustation pour découvrir le bénéfice d'un vieillissement sous climat tropical avec des fûts d'exception, notamment des fûts de rhum."

Aikan French Malt Collection N°2 change de région de production, de la Bretagne vers la Lorraine et aussi passe en vieillissement 100% tropical dans des chais en Martinique, pour un single malt encore plus intense, malté, fruité et finement boisé d'une maturité exceptionnelle.

Le vieillissement est 100% tropical dans la Caraïbe, dans un chai martiniquais, pendant plus de 3 ans avec des fûts de rhum et des fûts spécialement conçus pour Aikan par les meilleures tonnelleres artisanales françaises.



46° – 50 CL

Opulent, il s'ouvre sur des notes boisées et de fruits mûrs, avec de belles notes d'agrumes et de miel d'acacia. Puis l'orge maltée se fait plus présente, vivante, tant et si bien que l'on se croirait dans une aire de maltage, et les fruits tropicaux se font plus intenses, sur la mangue, l'ananas et aussi le coing et la bergamote. Il prend enfin des notes finement épicées et chocolatées.

Riche et suave, elle reprend les notes maltées fruitées et épicées du nez, sa texture riche et grasse intensifie les notes toastées et vanillées de caramel et chocolat, avec de l'ananas flambé, de l'amande et de la muscade

Finale très longue, plutôt sèche et gourmande sur la papaye, l'orange confite et le malt.



SAINT ÉLOI SPIRITS

FOCUS SUR LA DISTILLERIE ET LES RHUMS

HONORÉ SAS : BÂTISSEUR DE DISTILLERIES, GARDIEN DES SAVOIR-FAIRE

Fondée en 1982 par Dominique Honoré, Honoré SAS, basée dans les Vosges, est devenue le leader mondial de la construction de plus d'une centaine de distilleries, notamment pour le rhum.

Avec une maîtrise innovante des matériaux comme l'inox et un engagement pour préserver les savoir-faire artisanaux, l'entreprise incarne l'excellence technique et le respect des traditions.

Avec des projets emblématiques et des innovations marquantes, Honoré SAS a contribué à des projets d'envergure tels que la modernisation de la distillerie Savanna à La Réunion et des innovations comme la distillation sous vide, permettant des économies d'énergie et des profils aromatiques uniques. Son expertise conjugue performance, durabilité et qualité, répondant aux besoins des distillateurs du monde entier.

SAINT ÉLOI SPIRITS: LA SIGNATURE DE DOMINIQUE HONORÉ

Fort de cette grande expérience, Dominique Honoré a décidé de créer la société Les Chais Saint Eloi 88 en mars 2018. Cette marque artisanale sélectionne et élève des distillats d'exception dans ses chais vosgiens, où plus de 8500 fûts sont en vieillissement.

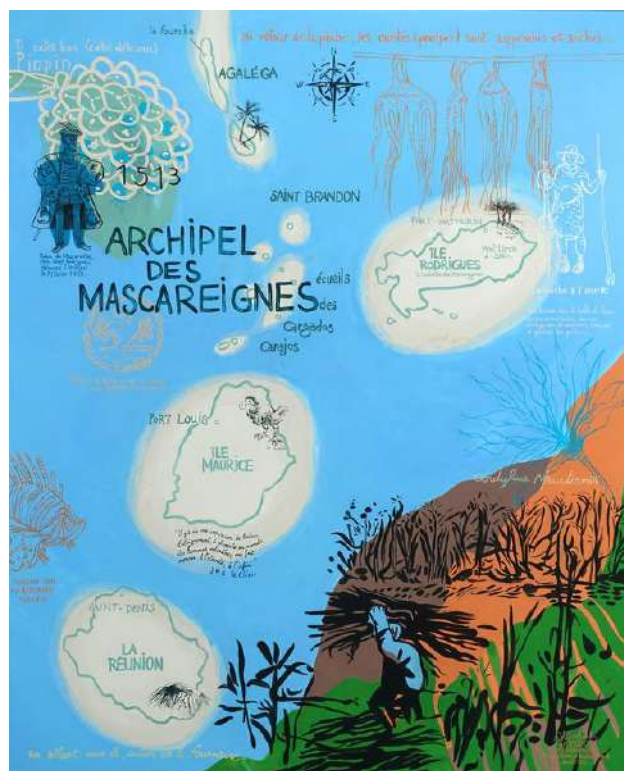
Saint Éloi Spirits se distinguent par des techniques novatrices comme le vieillissement en amphores (« Amphorhum »), offrant des arômes d'une pureté rare, et des assemblages minutieux qui racontent une histoire. Rhums, whiskies, eaux-de-vie : chaque bouteille reflète l'alliance de tradition et d'avant-garde.

Avec une démarche durable et des projets audacieux, Dominique Honoré continue d'innover. Saint Éloi incarne la vision d'un bâtisseur passionné : allier excellence technique, créativité et respect des terroirs pour offrir des spiritueux qui séduisent amateurs et professionnels.



COLLECTION ORIGINE

ARCHIPEL DES MASCAREIGNES



RHUM 1513 ROYAL BLEND 1 – VO

Distillerie : Savanna (Réunion) et Labourdonnais (Maurice).

Type de jus : 80% mélasse et 20% pure jus de canne.

Vieillessement : 3 ans en fûts de chênes Français.

Les MASCAREIGNES dont les principales îles : Maurice, La Réunion, l'île Rodrigues, Agalega et Saint Brandon sont situées à environ mille kilomètres au large de la côte Orientale de Madagascar entre le 19ème Parallèle et le Tropique du Capricorne.

C'est avec une grande précision, que SES a assemblé la gourmandise et la palette aromatique emblématique de la Distillerie Savanna, sur l'île de la Réunion (80%), avec la tension et la grande persistance des rhums purs jus de canne de chez Labourdonnais (20%), sur l'île Maurice. Elevé dans les Vosges, cet assemblage bénéficie d'une sélection de fût de chêne français neufs de différentes chauffe.

Il en résulte de ce mariage élégant, un équilibre entre une rafraichissante salinité et une sucrosité résiduelle, se mariant parfaitement aux notes fruitées et florales qui invitent au voyage. De puissants arômes fruités et gourmands caractéristiques aux grands rhums de mélasse, avec de délicates notes de banane séchée et de pêche jaune, très bien mis en valeur par une fraîcheur presque florale. Bel équilibre d'ensemble, en parfaite concordance avec le nez.

45° – 70 CL

RHUM 1513 ROYAL BLEND 2 – 5 ANS

Distillerie : Savanna (Réunion) et Labourdonnais (Maurice).

Type de jus : 30% mélasse et 70% pure jus de canne.

Vieillessement : 5 ans en fûts de chênes Français

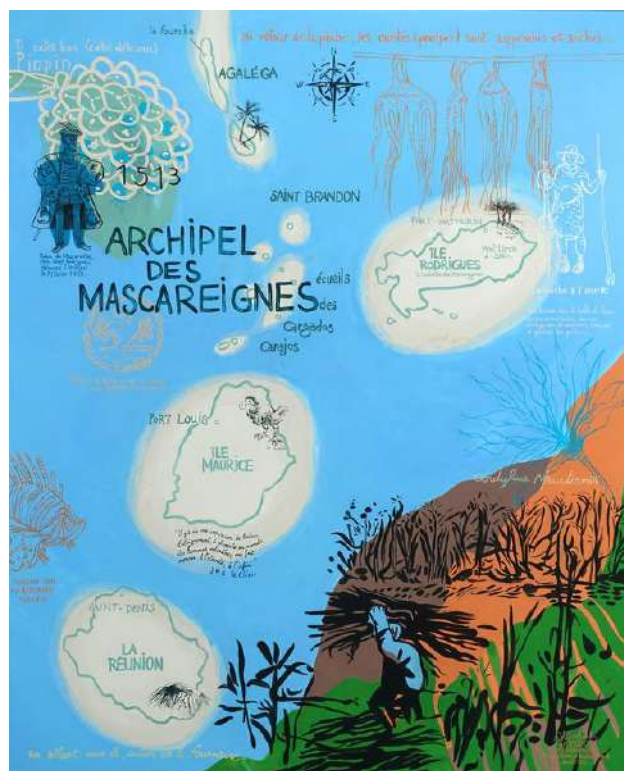
Cet assemblage de 5 ans de l'Archipel des Mascareignes, de belle maturité propose une nouvelle version du Royal Blend. Plus de jus de canne que de mélasse lui donne profil aromatique plus droit. Elevé 5 ans minimum dans les Vosges, le fût de chêne français utilisé pour le vieillissement apporte des notes de fruits confits et une pointe sur le chocolat.

45° – 70 CL



COLLECTION ORIGINE

ARCHIPEL DES MASCAREIGNES



RHUM MASCAREIGNES 1513 PURE MÉLASSE - VO

Distillerie : Savanna à la Réunion.

Type de jus : 100% mélasse.

Vieillessement : 3 ans en fûts de chêne Français.

Les MASCAREIGNES dont les principales Îles : Maurice, La Réunion, l'île Rodrigues, Agaléga et Saint Brandon sont situées à environ mille kilomètres au large de la côte Orientale de Madagascar entre le 19ème Parallèle et le Tropique du Capricorne.

Riche et complexe, il présente une belle variété de notes aromatiques fruitées particulièrement exotiques, notamment la banane.

Structuré et dense, particulièrement suave voire sur le sucre résiduel.

Discrets mais agréable, présence des notes épicées de cannelle et de poivre.

45° – 70 CL



RHUM MASCAREIGNES 1513 PURE MÉLASSE - 5 ANS

Distillerie : Savanna à la Réunion.

Type de jus : 100% mélasse.

Vieillessement : 5 ans en fûts de chêne Français.

Directement sélectionné à la distillerie Savanna, sur l'île de la Réunion, ce rhum bénéficie d'un vieillissement continental dans les Vosges en fûts de chêne français neuf.

Riche et complexe, il présente une belle variété de notes aromatiques fruitées particulièrement exotiques, signature de la distillerie.

Notre sélection de fûts apporte structure et densité à ce rhum.

Discret et agréable, la présence des notes de cannelle et de banane amplifie la longueur.

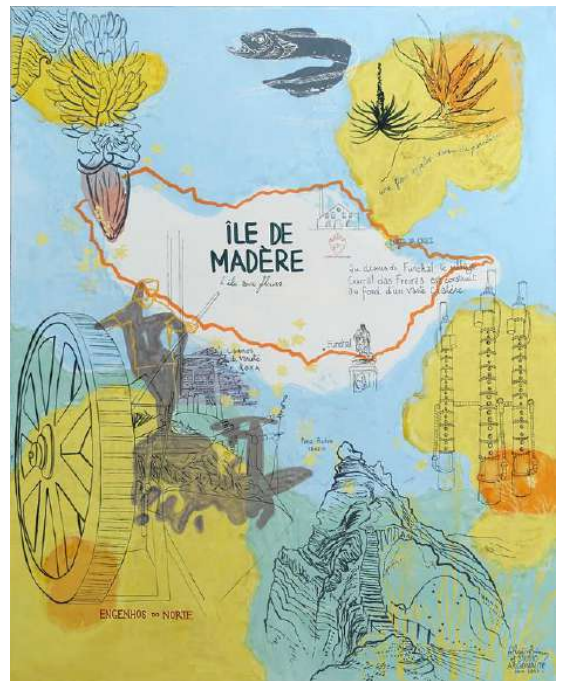
Alcool fondu, saveurs d'épices douces. Un modèle d'accessibilité pour un rhum à la fois typé et gourmand.

45° – 70 CL



COLLECTION ORIGINE

MADÈRE



RHUM DE MADÈRE PUR JUS DE CANNE ROXA – VO

Distillerie : Engenhos do Norte à Madère.

Type de jus : pur jus de canne Roxa.

Vieillessement : 3 ans en fûts de chêne Français et Ex-Bourbon.

MADERE est un Archipel du Portugal composé de l'île du même nom et de plusieurs autres petites îles. MADERE est une île volcanique située au large des côtes Marocaines et à la même latitude que la Caroline du Sud.

La variété de canne à sucre que nous avons sélectionné s'appelle la ROXA (Violette), la surface cannière totale est de 170 Hectares, 330.000 Litres de Rhum Pur sont produits chaque année de mars à mai.

Structure mature et parfaitement aboutie, superbe suavité. Présence de saveurs fruitées, de nuances d'épices douces et de miel.

Droit, franc avec quelques nuances minérales délicatement toniques.

45° – 70 CL



RHUM DE MADÈRE PUR JUS DE CANNE ROXA – 5 ANS

Distillerie : Engenhos do Norte à Madère.

Type de jus : pur jus de canne Roxa.

Vieillessement : 5 ans en fûts de chêne Français et Ex-Bourbon.

MADERE est un Archipel du Portugal composé de l'île du même nom et de plusieurs autres petites îles. MADERE est une île volcanique située au large des côtes Marocaines et à la même latitude que la Caroline du Sud.

La variété de canne à sucre fait de ce rhum un produit naturellement épicé, les chauffes "CHAR" utilisées dans les fûts de chêne lui donnent encore plus de tonicité et de gourmandise.

45° – 70 CL



COLLECTION ORIGINE

WINDWARD (ILES DU VENT)



ILES DU VENT



RHUM ILES DU VENT PUR JUS DE CANNE – VO

Distillerie : Habitation Bellevue à Marie-Galante.

Type de jus : 100% pur jus de canne.

Vieillessement : 3 ans en fûts de chêne Français.

WINDWARD ISLANDS ou ÎLES DU VENT est un Archipel composé de plusieurs dizaines d'îles avec d'un côté La Mer des Caraïbes et de l'autre côté l'Océan Atlantique.

La culture de la canne à sucre est très répandue sur ces îles, de nombreuses Distilleries produisent à partir de la mélasse et du pur jus frais de canne à sucre.

Structure flatteuse et aboutie. Une bouche corsée et épicée, saveurs de poivre gris, voire de piment doux, qui évolue lentement sur les notes boisées et sur les épices. Un rhum présentant à la fois un profil généreux et gourmand, une belle et originale identité.

45° – 70 CL



RHUM ILES DU VENT PUR JUS DE CANNE – 6 ANS

Distillerie : Habitation Bellevue à Marie-Galante.

Type de jus : 100% pur jus de canne.

Vieillessement : 6 ans en fûts de chêne Français, Ex-Cognac, Ex-Bourbon.

Une sélection très exigeante permettant de proposer un peu moins de **300 bouteilles** de ce joli nectar.

Ce rhum complexe propose une structure flatteuse et aboutie. Le triple vieillissement apporte un niveau de complexité qui satisfera les plus exigeants des amateurs de rhums.

Un des secrets de fabrication, est le vieillissement dynamique dans les fûts de chêne neufs. Si la méthode n'est pas nouvelle, le procédé développé par SES se montre des plus innovant.

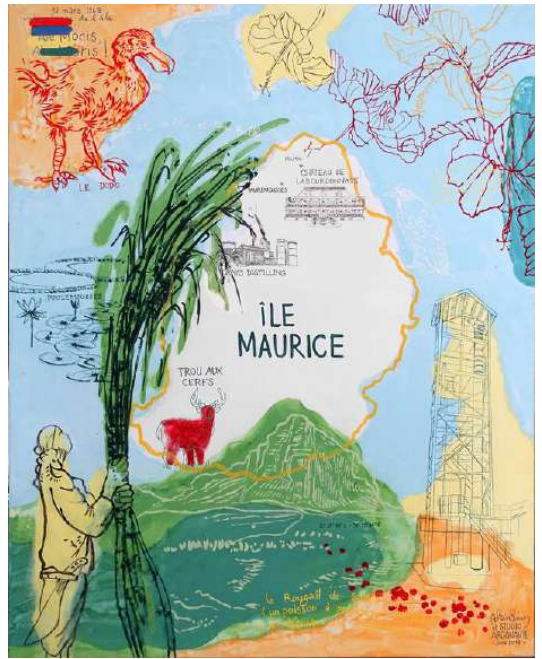
Droit et élégant à la fois, une pépite de Marie-Galante.

45° – 70 CL



COLLECTION ORIGINE

ILE MAURICE



RHUM GRAYS PURE MÉLASSE - VO

Distillerie : Grays Distilling, Ile Maurice.

Type de jus : 100% mélasse.

Vieillessement : 3 ans en fûts de chêne blanc Américain.

Maurice est une île de l'Océan Indien d'origine volcanique appartenant à l'Archipel des MASCAREIGNES, elle est entourée d'une barrière de corail, son climat de type Tropical est dominé par les Alizés.

La mélasse de la Sucrierie TERRA est fermentée et distillée sur deux ateliers à colonnes avec système d'économie d'énergie.

La Distillerie GRAYS DISTILLING dirigée par les Frères HAREL démarre son activité en 1932 sur le site de BEAU PLAN du District de PAMPLEMOUSSES.

D'originales saveurs à la fois corsées et pâtissières, originales et subtiles saveurs de baies roses. Tout à la fois rond et corsé, net et précis.

Belle conclusion d'un élevage en fûts uniquement en bois de chêne US.

45° – 70 CL



RHUM GRAYS PURE MÉLASSE - 5 ANS

Distillerie : Grays Distilling.

Type de jus : 100% mélasse.

Vieillessement : 5 ans en fûts de chêne blanc Américain.

Allié la spécialité de Grays, de produire des rhums de Mélasse à celle de SES, qui est de vieillir en métropole des rhums de grande qualité, et vous obtenez ce rhum, à la structure flatteuse et parfaitement aboutie, avec une exceptionnelle suavité

Ce rhum de 5 ans possède d'originales saveurs complétées par la sucrosité résiduelles de la mélasse.

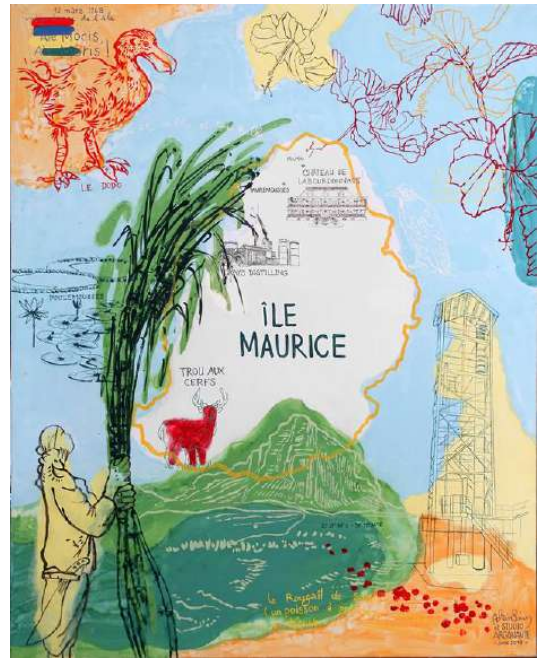
Le bois de chêne US vient lui donner cette légère note vanillée pour compléter le tout.

45° – 70 CL



COLLECTION ORIGINE

ILE MAURICE



RHUM LABOURDONNAIS PUR JUS DE CANNE - VO

Distillerie : Labourdonnais, Ile Maurice.

Type de jus : 100% pur jus de canne.

Vieillesse : 3 ans en fûts de chêne Français.

MAURICE est une île de l'Océan Indien d'origine volcanique appartenant à l'Archipel des MASCAREIGNES, son climat de type Tropical est dominé par les Alizés.

Le Domaine de LABOURDONNAIS à MAPOU cultive et distille sa propre canne à sucre dans sa nouvelle Distillerie LABOURDONNAIS construite en 2018.

Structure aboutie, dominance des notes végétales fraîches
Bel équilibre en structure, suavité et tonicité.

Très sensibles nuances minérales après quelques minutes.

Bouche tonique affirmant le caractère végétal et frais du rhum de pur jus frais de canne à sucre.

45° – 70 CL



RHUM LABOURDONNAIS PUR JUS DE CANNE – 5 ANS

Distillerie : Labourdonnais, Ile Maurice.

Type de jus : 100% pur jus de canne.

Vieillessement : 5 ans en fûts de chêne Français.

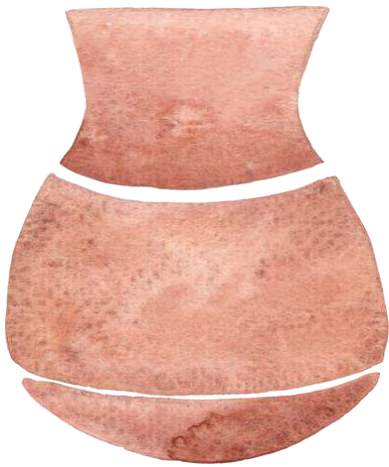
Elevé 5 ans dans les Vosges, dans des fûts de chêne français neufs, ce rhum est d'une belle complexité qu'apprécieront les plus expérimentés.

Un rhum avec une structure aboutie, une dominance de notes boisées souligne les deux supplémentaire en fûts de chêne Français. Profil droit et élégant qui plaira au amateur de rhum pur jus.

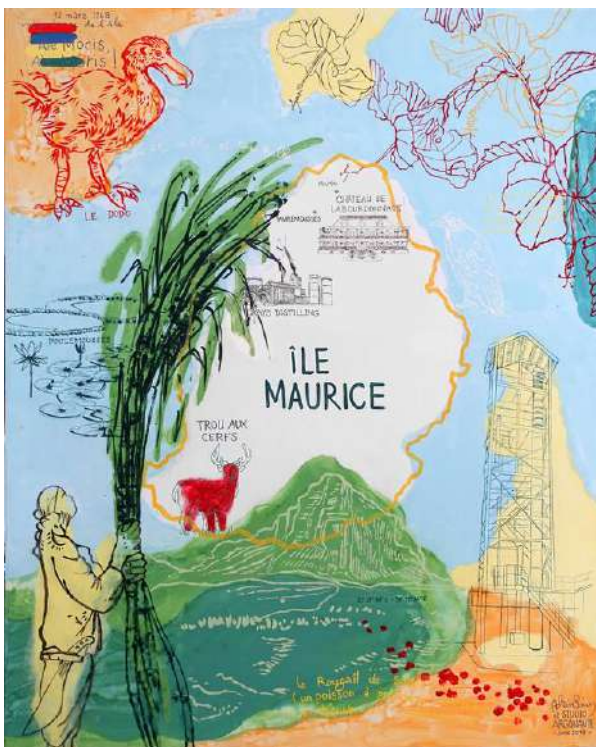
45° – 70 CL



COLLECTION AMPHORHUM



Une **amphore** est un récipient en **argile** ou en **terre cuite**, utilisé depuis l'Antiquité, qui sert aujourd'hui dans le **vieillessement des rhums** pour ses propriétés spécifiques. Contrairement aux fûts, elle **n'apporte pas d'arômes extérieurs** mais **préserve la pureté des saveurs d'origine du rhum**. Sa porosité permet des **échanges subtils** avec l'air, favorisant une oxydation lente qui arrondit les saveurs sans les altérer. Les amphores sont idéales pour affiner des rhums déjà vieillis ou sublimer des rhums légers, notamment en mettant en valeur des **notes fraîches, fruitées et délicates**. Cette méthode douce est souvent utilisée pour créer des profils aromatiques uniques ou des éditions spéciales, en conservant un caractère authentique et naturel.



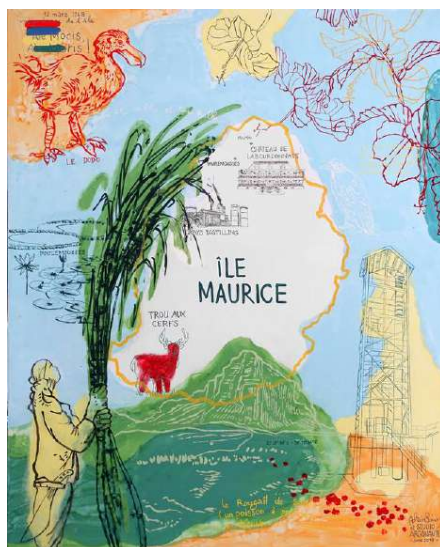
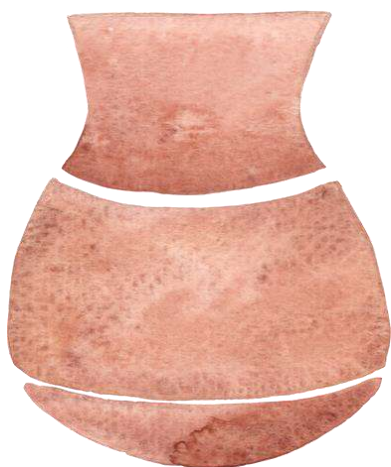
Île Maurice



Île de Madère

COLLECTION AMPHORHUM

ILE MAURICE



AMPHORHUM LABOURDONNAIS BLANC

Le Domaine de LABOURDONNAIS à MAPOU cultive et distille sa propre canne à sucre dans sa nouvelle distillerie LABOURDONNAIS construite en 2018

Le Rhum AMPHORHUM BLANC est soumis à un procédé unique de maturation avec micro-oxygénation et réduction lente en Amphore en terre cuite de Toscane de grande capacité.

Typique d'un rhum en pur jus frais se développe en tension, une fin de bouche gourmande, avec une texture très saline. Arômes délicats. Très sensibles nuances minérales après quelques minutes L'AMPHORE a aidé à arrondir la bouche et à allonger le profil sur la salinité exacerbée.

49° – 70 CL



AMPHORHUM LABOURDONNAIS BLANC HAUT DEGRÉ

Le Domaine de LABOURDONNAIS à MAPOU cultive et distille sa propre canne à sucre dans sa nouvelle distillerie LABOURDONNAIS construite en 2018.

Le Rhum AMPHORHUM BLANC « HIGH DEGREE » est soumis à un procédé unique de maturation avec micro-oxygénation en Amphore en terre cuite de Toscane de grande capacité.

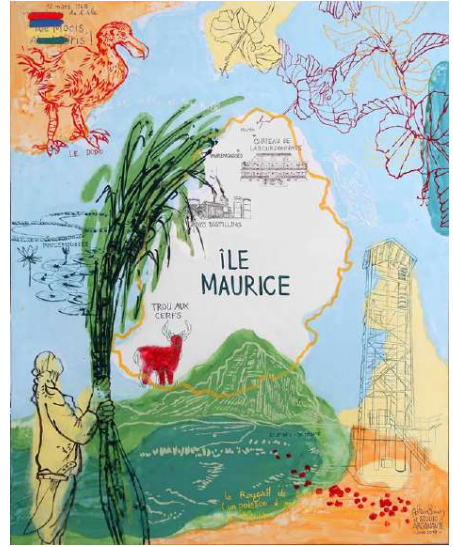
Une bouche très grasse et végétale, d'une fraîcheur déconcertante. Les hauts degrés lui confèrent une finale tout en longueur.

60° – 70 CL



COLLECTION AMPHORHUM

ILE MAURICE



AMPHORHUM GRAYS BLANC

La Distillerie GRAYS DISTILLING dirigée par les Frères HAREL démarre son activité en 1932 sur le site de BEAU PLAN du District de PAMPLEMOUSSES.

Le Rhum AMPHORHUM BLANC est soumis à un procédé unique de maturation avec micro-oxygénation et réduction lente en Amphore en terre cuite de Toscane de grande capacité.

Typique d'un rhum en pur jus frais et riche. La bouche est bien suave à l'attaque, presque sucrée, puis elle se développe en tension, une fin de bouche électrique, avec une texture veloutée et très saline. Arômes fruités et sucrés agréables, jus de canne frais, fruits blancs, enveloppée dans une texture minérale, le rhum est mis en valeur de façon très originale. L'AMPHORE a aidé à arrondir la bouche et à allonger le profil sur la salinité exacerbée.

49° – 70 CL



AMPHORHUM GRAYS BLANC HAUT DEGRÉ

La Distillerie GRAYS DISTILLING dirigée par les Frères HAREL démarre son activité en 1932 sur le site de BEAU PLAN du District de PAMPLEMOUSSES.

Le Rhum AMPHORHUM BLANC « HIGH DEGREE » est soumis à un procédé unique de maturation avec micro-oxygénation en Amphore en terre cuite de Toscane de grande capacité.

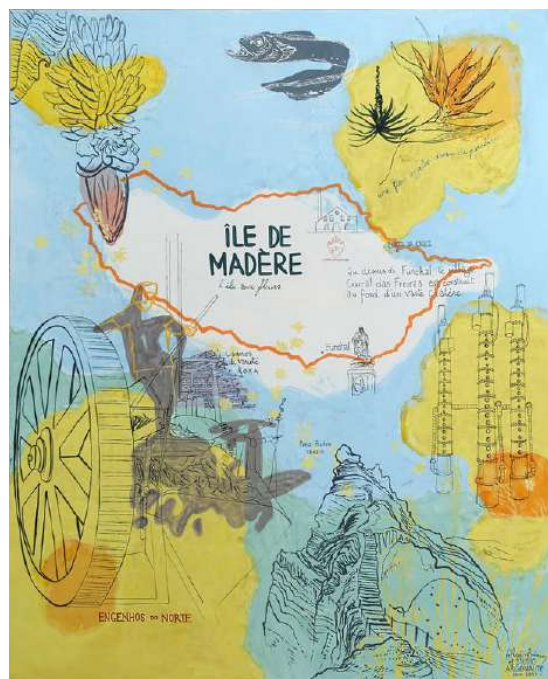
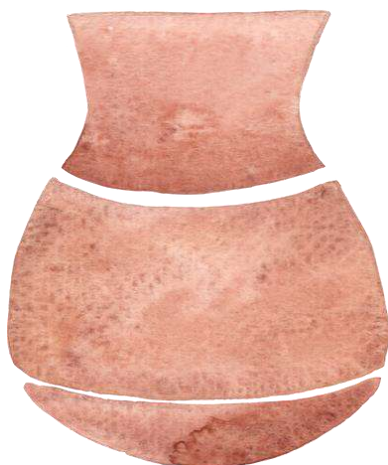
Une bouche très grasse et pleine d'attaque, en milieu de bouche elle est étonnement soyeuse, à la fin le rhum est vibrant sur la langue avec aucune agressivité. Les arômes sont portés sur le végétal avec une légère point citronnée, une sensation de fraîcheur apparaît.

60° – 70 CL



COLLECTION AMPHORHUM

MADÈRE



AMPHORHUM MADÈRE BLANC PUR JUS DE CANNE

MADERE est un Archipel du Portugal composé de l'île du même nom et de plusieurs autres petites îles. MADERE est une île volcanique située au large des côtes Marocaines.

La variété de canne à sucre que nous avons sélectionné s'appelle la ROXA qui signifie violette en Portugais en représentation de sa couleur. C'est une variété endémique de l'île de madère, elle ne pousse que là-bas.

Le Rhum AMPHORHUM BLANC est soumis à un procédé unique de maturation avec micro-oxygénation et réduction lente en Amphore en terre cuite de Toscane de grande capacité.

Etonnant mariage des saveurs du miel associées à la tonicité du poivre gris, après quelques minutes en bouche le poivre gris se dispute aux fortes notes salées. Très bel ensemble présentant un caractère agricole affirmé et particulièrement expansif.

49° – 70 CL



île de Madère



COLLECTION AMPHORHUM

MADÈRE



Le **Vieillessement Dynamique** : une unicité SES

Dominique Honoré a relié avec des tubes en inox 35 barriques les unes aux autres en circuit fermé (cf. photo), afin de faire circuler le rhum dans chacune des barriques et sous 7 barres de pression. Cette circulation a pour effet d'accélérer l'échange avec le bois et donc des tanins, de la coloration et finalement du vieillissement, un peu comme sur un bateau. Ce type d'installation n'existe que chez SES et a vu le jour grâce à l'expertise de Dominique Honoré en métallurgie et sa volonté d'innovation.



AMPHORHUM MADÈRE AMBRÉ PUR JUS DE CANNE

MADERE est un Archipel du Portugal composé de l'île du même nom et de plusieurs autres petites îles. MADERE est une île volcanique située au large des côtes Marocaines.

La variété de canne à sucre que nous avons sélectionné s'appelle la ROXA (Violette).

Après 18 mois de **vieillessement dynamique** en fûts de chêne le Rhum Amphorhum Ambré est soumis à un procédé unique de maturation avec micro-oxygénation et réduction lente en Amphore en terre cuite de Toscane de grande capacité.

Saveurs délicatement boisées

Structure juste et parfaitement aboutie, la finale est saline et minérale.

49° – 70 CL



AMPHORHUM MADÈRE AMBRÉ PUR JUS DE CANNE HAUT DEGRÉ

Après 18 mois de **vieillessement dynamique** en fûts de chêne le Rhum Amphorhum Ambré est soumis à un procédé unique de maturation avec micro-oxygénation et réduction lente en Amphore en terre cuite de Toscane de grande capacité.

Véritable plongée dans le bac à épices tout en gardant une forte rondeur avec un caractère suave voire sucré. La puissance du haut degré lui confère une longueur en bouche intense et révèle un profil plus technique.

60° – 70 CL

**LANCEMENT DE LA
NOUVELLE COLLECTION
AMPHORHUM
AU RHUM FEST PARIS 2025**



**REDÉCOUVREZ LA SEULE
GAMME MATURÉE EN
AMPHORES QUI REVISITE LES
PLUS GRANDES DISTILLERIES**

LES RHUMS VIEUX SAVANNA

L'histoire de la distillerie Savanna se mêle à celle de La Réunion, île façonnée par un passé colonial et l'essor de l'industrie sucrière.

À partir du XVII^e siècle, la canne à sucre, introduite par les colons français, devient un pilier de l'économie locale. Dans ce contexte Savanna voit le jour en 1948, s'inscrivant dans cette tradition sucrière. En se spécialisant dans le rhum, utilisant la canne à sucre via la mélasse, Savanna maintient un lien fort avec l'histoire agricole de La Réunion. Cette démarche lui permet de perpétuer les pratiques traditionnelles tout en s'adaptant aux évolutions du marché mondial du rhum, préservant ainsi un héritage culturel et économique essentiel de l'île.

En 1992, la distillerie a été déplacée vers son site actuel à Bois Rouge sous l'égide de notre société sœur Honoré SAS. Ce déménagement a été une étape clé dans l'histoire de la distillerie. L'installation à Bois Rouge a permis à Savanna de moderniser ses équipements tout en préservant son savoir-faire.



RHUM VIEUX TRADITIONNEL GRAND ARÔME 11 ANS MÉLASSE

Une attaque relativement tendre présentant une longue finale minérale. Les arômes sont tels que présagés lors de l'examen olfactif : intensément fruités avec une dimension boisée complémentaire, on retrouve également un véritable cocktail associant des notes lactiques, de la vanille pure, de la banane mûre et de la mélasse fraîche. Un ensemble équilibré entre puissance de l'alcool et exubérance aromatique.

La bouche est pour le moins aromatique, puissante et surprenante.

43° – 70 CL



RHUM VIEUX TRADITIONNEL GRAND ARÔME "HAUT DEGRÉ" 11 ANS MÉLASSE

Rhum grand arôme de mélasse de 11 ans en brut de fût titrant à 64%.

L'attaque est très intense, un véritable coup de fouet! Une bouche pour le moins aromatique, puissante et surprenante, à ne pas mettre assurément entre toutes les mains! Amateurs de découvertes, de puissance, d'hors-norme ne cherchez plus!

64° – 70 CL

LES RHUMS VIEUX SAVANNA



RHUM VIEUX TRADITIONNEL 10 ANS MÉLASSE

Une attaque franche, un touché velours, chaleureux en bouche, une fin de bouche assez délicate.

Les notes de boîte à cigares et d'épices nous rappellent le premier nez, un concentré de notes épicées, de cuir et de cigare de HAVANE. Puissant et quasiment séveux, frais, dense et corsée, richesse aromatique étonnante tant pour sa diversité que pour sa puissance. Un rhum très vieux tout en souplesse et gourmandise mais qui ne manque pas de caractère pour autant !

51° – 70 CL



RHUM VIEUX TRADITIONNEL 12 ANS MÉLASSE

D'une belle structure, il prend tout de suite un superbe volume en bouche, gras, suave et onctueux. Malgré le TAV élevé le produit se montre suave voire sucré. Présence des notes épicées, quelques accents d'agrumes séchés, alcool fondu, parfums de bois précieux, rehaussées par des notes fraîches et minérales, riche et corsé sensibles accents mentholés en toute fin de bouche.

Un modèle de puissance et d'équilibre, le terroir de l'île de La Réunion est ici parfaitement mis en valeur.

49° – 70 CL



RHUM VIEUX TRADITIONNEL 15 ANS MÉLASSE

D'une belle structure, il prend tout de suite un superbe volume en bouche, gras, suave et onctueux.

Présence des notes épicées, quelques accents d'agrumes séchés, alcool fondu, parfums de bois précieux réhaussées par des notes fraîches et minérales, sur fond de cigare de Havane.

Bouche suave, structurée et corsée Parfums de bois précieux et étonnants accents mentholés en toute fin de bouche.

Profil tendu, parfaitement gras et structurée, la fin de bouche nous dévoile de séduisantes notes fraîches.

Grande personnalité aromatique, corsé, riche et complexe, belle identité de terroir de l'île de La Réunion.

45° – 70 CL



RON DOS MARES

Hacienda San Isidro



L'histoire de Ron Dos Mares commence au cœur du Panama, où les champs de canne à sucre s'étendent à perte de vue. Dans ce climat idéal, entre les vagues du Pacifique et la brise des Caraïbes, nous produisons un rhum d'exception, inspiré par les coraux marins et les paysages vibrants de la région.

Ron Dos Mares est élaboré à partir de mélasse de canne à sucre, fermentée avec une levure spéciale pour obtenir un profil unique. Distillé dans une colonne traditionnelle, il vieillit sous le climat tropical du Panama. Cette méthode combine techniques traditionnelles et modernes pour garantir une qualité optimale. Chaque goutte reflète la passion et l'expertise de notre équipe, pour une expérience inoubliable.

Ron Dos Mares incarne l'histoire des artisans et agriculteurs qui participent à chaque étape de sa création. Chaque bouteille raconte un morceau de la culture panaméenne et de son riche héritage.



VINTAGE 1998

Vieilli 26 ans en fûts de chêne américain ex-bourbon, ce rhum dévoile une couleur acajou et une finale structurée.

47,2 % - 70 CL



VINTAGE 2005

Produit à partir de mélasse, vieilli 19 ans en fûts de chêne américain. Notes équilibrées et raffinées.

45,3 % - 70 CL



VINTAGE 2002

Rhum de 22 ans vieilli en fûts ex-bourbon. Sélection minutieuse des fûts pour un profil riche et complexe.

46,5 % - 70 CL



VINTAGE 2008

Vieilli 16 ans sous le soleil tropical, ce rhum révèle des arômes subtils et harmonieux.

44,7 % - 70 CL

DISTILLERIE DU GRAND NEZ

Spirits

L'AUDACE DES SAVEURS EN TERRE D'ARTISANAT

Au cœur des paysages verdoyants de Nérac, en Nouvelle-Aquitaine, la Distillerie Du Grand Nez se dresse fièrement, mariant respect de la tradition artisanale et esprit d'innovation. Ici, chaque goutte de gin raconte une histoire : celle d'une terre riche, d'un savoir-faire passionné et d'une quête insatiable de saveurs authentiques.

DES GINS RÉCOMPENSÉS A DE MULTIPLES REPRISES

Les gins Grand Nez ont été récompensés à de nombreuses reprises par des médailles, d'or au Concours International de Bruxelles, au World Gin Awards de Londres, au Concours Mondial Féminal et récemment au concours International de Frankfurt. Ils sont également reconnus et plébiscités par le Collège Culinaire de France



L'équipe de Grand Nez avec son réseau de **producteurs partenaires** partagent le même **engagement** sur le respect de **l'environnement** et le respect de la qualité des **produits biologiques**.



Des **fruits frais de saison** travaillés de manière à exprimer pleinement leurs **arômes et leurs saveurs**. Des **épices d'une qualité** aromatique, sous la garantie d'une **traçabilité rigoureuse**.





ATTRIBUT N°1 – DRY GIN BIOLOGIQUE

Elaboré à partir d'une base d'alcool de blé bio, 10 botaniques bio ont été sélectionnées. Parmi elles, des baies de genévrier BIO, des kiwis BIO, de la verveine citronnée BIO, des oranges et citrons BIO, ainsi que des graines de coriandre BIO.

Tous les ingrédients sont distillés dans un alambic "Charentais". Le cœur de chauffe est lentement réduit avec de l'eau pure, sans aucun ajout d'arôme artificiel ni de sucre ajouté.

Les baies de genièvre expriment de délicieuses notes forales et épicées. La camomille et le kiwi confèrent douceur et sucosité naturelle à ce dry gin.

Ce dry gin se distingue par l'association élégante d'agrumes et de verveine citronnée. Un gin plein de fraîcheur, offrant une aromatique intense.

43° – 70CL EXISTE EN 50 CL

ATTRIBUT N°2 – DRY GIN BIOLOGIQUE

Elaboré à partir d'une base d'alcool de blé bio, 12 Botaniques bio ont été sélectionnées. Parmi elles, des baies de genévrier BIO, des pommes en biodynamie, des poires BIO, des agrumes BIO, des rhizomes d'iris BIO, des piments de Jamaïque BIO, et du gingembre BIO.

Tous les ingrédients sont distillés dans un alambic "Charentais". Le cœur de chauffe est lentement réduit avec de l'eau pure, sans aucun ajout d'arôme artificiel ni de sucre ajouté.

L'attaque est franche et la longueur délicate. Le gingembre procure à l'Attribut N°2 une fraîcheur vive et fruitée. La racine d'iris révèle un délicat parfum boisé mêlé à des notes de mimosa.

À déguster à l'apéritif seul ou en cocktails; pour accompagner une mousse au chocolat noir, un fromage affiné.

43° – 70CL EXISTE EN 50 CL



ATTRIBUT N°3 – DRY GIN DISTILLÉ BIOLOGIQUE

Elaboré à partir d'une base d'alcool de blé bio, 13 botaniques bio ont été sélectionnées. Parmi elles, des baies de genévrier BIO, graines de coriandre BIO, oranges fraîches et confites BIO, badiane BIO et Cardamome BIO.

Tous les ingrédients sont distillés dans un alambic "Charentais". Le cœur de chauffe est lentement réduit avec de l'eau pure, sans aucun ajout d'arôme artificiel ni de sucre ajouté.

L'orange confite à la rondeur fruitée et doucement acidulée s'associe avec la badiane fraîchement anisée, subtilement poivrée et discrètement boisée.

La cardamome ajoute de légères notes mentholées et citronnées pour une parfaite harmonie de saveurs.

A déguster à l'apéritif seul ou en cocktails (Gin & Tonic, Negroni, French 75...

43° – 70CL EXISTE EN 50 CL

ÉDITION SPÉCIALE – GIN UNIQUE A LA TRUFFE D'ÉTÉ ET VANILLE DE MADAGASCAR

Elaboré à partir d'une base d'alcool de blé bio, 11 botaniques ont été sélectionnées. Parmi elles, des baies de genévrier BIO, coriandre BIO, pommes Opale BIO, tuber aestivum, gousse gourmet de vanille de Madagascar.

Tous les ingrédients sont lentement distillés dans un alambic "Charentais". S'en suit une macération de la truffe d'été et des gousses de vanille de Madagascar. Ce gin ne contient aucun ajout d'arôme artificiel ni de sucre ajouté.

La truffe d'été et la vanille de Madagascar lui confèrent une couleur légèrement ambrée. Le parfum gourmand de la vanille de Madagascar et de la pomme jaune ravira vos papilles.

Le poivre long, viendra piquer votre curiosité. La rondeur noisetée et chocolatée de la truffe d'été vous surprendra. L'épice et le fruit réveilleront vos papilles grâce à l'association des baies de genévrier, du poivre long et des agrumes confits. De légères touches mentholées viendront apporter une pointe de fraîcheur.

Les notes finales sont délicates et subtiles grâce aux nuances beurrées de la truffe d'été.

41° – 50 CL

**GRAND
NEZ**
Spirits





UNE HISTOIRE FAMILIALE ET UN TERROIR D'EXCEPTION

La Distillerie des Moisans est née dans les années 1960 sous l'impulsion de Roland Bru, qui acquit ses premières vignes dans les crus Fins Bois et Petite Champagne. Ce terroir, réputé pour produire des eaux-de-vie de grande finesse, s'étend sur 60 hectares. Le cépage Ugni blanc, cultivé avec soin et vendangé à la fin de l'été, constitue la base des vins destinés à l'élaboration des cognacs.

LA MAÎTRISE DE LA DISTILLATION ET DU VIEILLISSEMENT

Équipée de 12 alambics en cuivre, la distillerie utilise la double distillation pour produire des eaux-de-vie au caractère unique. Après ce processus, celles-ci vieillissent dans plus de 1 300 fûts en chêne du Limousin, dont les propriétés tanniques enrichissent leurs arômes. Sous l'expertise du Maître de Chais, chaque assemblage est conçu pour garantir un équilibre parfait et des saveurs d'exception.

UNE MAISON FAMILIALE TOURNÉE VERS L'EXCELLENCE

Aujourd'hui dirigée par Véronique Legaret, fille du fondateur, et son fils Roland, la Distillerie des Moisans perpétue un savoir-faire familial tout en relevant les défis modernes. Cet engagement se traduit par un profond respect des traditions, une recherche constante de qualité et une démarche écoresponsable, à toutes les étapes de la production.

UNE FAMILLE, UNE PROPREIÉTÉ, UNE MARQUE

C'est de la terre et de la vigne que débute d'histoire familiale de DEAU qui se confond avec celle du cognac.

Effectivement c'est au XVIIème siècle qu'est inventé la double distillation qui fut depuis la spécificité et l'excellence du cognac. C'est à la même époque qu'apparaît dans les archives le nom de Louis DEAU, vigneron, né en Saintonge en 1665.

De génération en génération, les descendants de Louis DEAU ont cultivé la vigne avec passion, élaborant les meilleurs vins qui sont à l'origine des grands cognacs.

La Maison DEAU Cognac détient et exploite directement son propre vignoble, contrôlant ainsi la qualité de ses produits dès la sélection des raisins et la vinification, elle maîtrise également l'ensemble du processus de production jusqu'à l'embouteillage final dans la plus grande rigueur.



DEAU COGNAC

URB'N

Vieillessement : minimum 2 ans



URB'N de Luxe Cognac tient son nom du terme URBAN, utilisé aux Etats-Unis dans l'industrie musicale qui englobe toute la musique populaire Afro-américaine contemporaine.

C'est pourquoi les bars à cocktails et le monde de la nuit se le sont approprié.

La création de URB'N de Luxe Cognac prouve notre volonté d'une approche moderne et nouvelle pour mettre ce cognac à la disposition du monde de la mixologie avec le savoir-faire et le même niveau d'exigence que pour notre Collection DEAU COGNAC. Issu des meilleurs crus, URB'N de Luxe Cognac présente des caractéristiques tout en finesse. Le vieillissement en fût roux lui permet de garder une couleur claire naturelle qui souligne son extrême fraîcheur, particulièrement adaptée à la mixologie.


40° - 70 CL


DEAU VS INTENSE


Vieillessement : minimum 2 ans



cognac Very Special est né de la savante élaboration d'eaux de vies distillées selon la méthode traditionnelle de l'alambic charentais. Lent vieillissement en fûts de chêne neufs d'origine Française.

 Fraîcheur intense et aromatique, notes de bouleau, fleur de vigne, de pêche et d'agrumes.

 Attaque douce et fraîche, sur un boisé élégant évoluant sur une touche de zeste d'orange. La finale est souple, reste fraîche et intense. Il s'apprécie particulièrement en long drink.

 Or pâle.

40° - 70 CL



DEAU COGNAC



DEAU VSOP

Vieillessement : minimum 3 ans

Ce cognac Very Superior Old Pale est le fruit d'un assemblage harmonieux d'eaux-de-vie issues des meilleurs crus de Cognac. Il a mûri en fûts de chêne pendant de longues années avant d'atteindre une parfaite maturité.



Gourmands arômes de baies rouges et d'abricot.



Riche et huileuse, notes sucrées et fruitées évoluant vers d'autres plus boisées et épicées, tirant sur la noix de muscade. Les arômes flatteurs de la finale nous emportent sur des notes de fruits secs et d'amande amère.



Très belle couleur ambre orangé

40° - 70 CL

DEAU PRIVILEGE

Vieillessement : minimum 4 ans

Ce cognac Deau privilège est le fruit d'un assemblage harmonieux d'eaux-de-vie issues des meilleurs crus de Cognac.



Franc. Senteurs de bois neuf. Puis vient ensuite un bouquet où s'entremêlent rose blanche, chèvrefeuille et iris.



Notes florales fraîches et intenses lui donnent de la vivacité. Puis une persistance d'arômes boisés vient apporter une finale nette et élégante.



Très belle couleur orangée.

40° - 70 CL



DEAU COGNAC



DEAU NAPOLEON CIGAR BLEND

Vieillessement : minimum 6 ans

Ce cigar Blend représente tout le talent et le savoir-faire de nos maîtres de chais. Aussi bien dans la sélection de nos vieilles eaux-de-vie que dans leurs assemblages. Un très long vieillissement est nécessaire pour réaliser ce Napoléon spécialement conçu pour les amateurs de spiritueux et de cigares.

Très grande richesse aromatique sur la vanille, le café torréfié et légèrement cuir.

Belle dégustation confirmant toute ses promesses, avec un équilibre remarquable entre des notes de rancio, de fruits confits, et de tabac brun en final. Parfait pour un Havane.

Dorée tendant sur l'acajou

40° - 70 CL

DEAU XO

Vieillessement : minimum 8 ans

DEAU XO est la référence du Domaine. Le succès de cet XO réside dans un assemblage de très vieilles eaux de vie principalement de Petite Champagne et de Fins Bois, vieilles avec soin et attention, au minimum 10 ans, en fûts de chêne Français

Univers floral et fruité autour du Jasmin, de la violette, du litchi et du pruneau.

Extrême richesse aromatique qui séduit par les notes délicates de noix, de cacao et de grain de café associées à une finale entre le cuir, la boîte à cigares et le Musc allient une puissance rare et parfaitement maîtrisée.

Belle couleur or aux reflets cuivrés

40° - 70 CL



DEAU BLACK

Vieillessement : minimum 20 ans

Le nom BLACK fait référence à la couleur des verres de dégustation à l'aveugle utilisés par le maître de chais lors de la sélection des eaux-de-vie.

DEAU BLACK est issu d'un assemblage d'eaux-de-vie XO, principalement de Grande Champagne et de Petite Champagne soit les deux terroirs les plus réputés du Cognacais. Un long vieillissement est nécessaire à la réalisation de ce produit exceptionnel au style unique en son genre.



Profil aérien et tendu. On distingue un bouquet floral très net de violette, d'iris, de lilas rose et de fleur d'oranger



Texture onctueuse, riche et puissante à la fois. Des notes beurrées, d'abricots secs accompagnées d'une touche de Gingembre et d'une finale subtilement boisée. Ce cognac présente un profil organoleptique moderne à l'image de son design.



Carafe black cachant une couleur éclatante or clair

40° - 70 CL

DEAU LOUIS MEMORY

Vieillessement : minimum 30 ans

Le Cognac suprême, Louis Memory, honore la mémoire de Louis Deau né en 1665, dans la région de Cognac.

LOUIS MEMORY est le joyau de la couronne, il est élaboré exclusivement à partir de très vieilles et très rares eaux-de-vie provenant du prestigieux cru de Grande Champagne.

Ce cognac dort de très longues années dans une atmosphère à l'hygrométrie parfaite. Il évolue lentement et gagne en sagesse durant son vieillissement et donne naissance au chef d'œuvre de la trilogie familiale.



richesse aromatique des grands cognacs longuement vieillis. Savant mélange de violette, d'agrumes, de clou de girofle et de gelée de coing.



Agréablement soyeuse, puis les sensations évoluent de fruits secs. La finale riche et généreuse nous surprend avec ses pointes de vanille. La sève du bois de cèdre et la feuille de tabac enrobent le tout. Ce cognac est d'une intensité et d'une longueur exceptionnellement rare.



Ambre profond

40° - 70 CL



Nichée au bord de la Charente, la Maison DEAU est la propriété de la famille Bru-Legaret. Un grand vignoble au cœur de la région de cognac, une distillerie traditionnelle et ses 12 alambics de cuivre, jouxtent les chais anciens où vieillissent les précieuses eaux-de-vie.

De ces réserves sont élaborés avec soin et amour les meilleurs cognacs qui seront assemblés par notre Maître de chai pour atteindre la perfection, sous la protection du griffon, notre emblème : mi-aigle, mi-lion, il est le gardien symbolique des trésors de la Nature.



LA VIE EN OR DEAU

Vieillessement : minimum 50 ans

« L.V.O. La Vie en Or » figure la parfaite synthèse entre le dessin résolument contemporain de la carafe DEAU, l'or de son parement dans sa pureté originelle et le précieux cognac qu'elle préserve.

« L.V.O. La Vie en Or » est habillée à la main de feuilles d'or de 24 carats par l'orfèvre parisien, Arthus Bertrand, conformément à la tradition des compagnons médailliers.

C'est l'assemblage de très vieux cognacs de Grande Champagne préservés dans la fraîche quiétude d'un chai souterrain enfoui dans le calcaire. La particularité de ce chai humide permet aux eaux-de-vie de gagner à la fois en finesse et en complexité aromatique. Ces cognacs d'au moins 50 ans sont les trésors de notre Maison.



Dans une belle robe ambrée, il nous délivre peu à peu une impressionnante palette de délicates senteurs.



Au delà de son puissant rancio, signe des cognacs de grand âge, apparaissent des arômes de fruits murs et compotés, de miel, de poires, de pêches, de figes et d'amandes amères.



Puis viennent des parfums de cannelle, de vanille, de tabac blond, de poudre de riz.

40° - 70 CL



DUC MOISANS

Appellation Armagnac Contrôlée

L'Armagnac est une eau-de-vie dont le savoir-faire de l'élaboration est inscrit à l'inventaire du patrimoine culturel français, preuve de sa renommée mondiale. Cette eau de vie légendaire est produite depuis le moyen âge dans le Sud-Ouest de la France, au cœur de la Gascogne.

Les cépages utilisés sont principalement l'Ugni blanc, le Colombard, la Folle blanche et le Bacco Blanc.

L'Armagnac est obtenu par distillation du vin blanc produit spécifiquement sous l'aire d'appellation. Distillés sur lie fine en alambic Armagnacais afin d'obtenir des valeurs aromatiques exceptionnelles, l'Armagnac DUC MOISANS est enlevé en fût de chêne et sélectionné par leur Maître de Chais avec la plus grande rigueur. Les Armagnacs Duc de Moisans dévoilent la complexité des terroirs de cette région de Gascogne au climat océanique d'influence pyrénéenne.

Les Armagnac DUC MOISANS reflète la volonté de la DISTILLERIE DES MOISANS de présenter des produits de grande qualité avec le même degré d'exigence que pour ses cognacs.



DUC MOISANS VS

Très beaux arômes subtils et délicats dont le vieillissement se caractérise au nez par des notes douces telles que la rose et la violette, se succède ensuite un bouquet de fruits et légères épices.



Bien équilibrée et suave, notes riches de fleurs fraîches et de fruits, du moelleux, et le bouquet s'enrichit en finale.



Dorée

40° - 70 CL

DUC MOISANS

DUC MOISANS VSOP



Arômes très vanillés subtils et délicats dont le vieillissement se caractérise au nez par des notes douces telles que la rose et la violette, se succède ensuite un bouquet de fruits et légères épices.



Bien équilibrée et suaves, notes riches de fleurs fraîches et de fruits, du moelleux, et le bouquet s'enrichie en finale.



Dorée aux reflets cuivrés.

40° - 70 CL



DUC MOISANS XO



Très beaux arômes subtils et délicats dont le vieillissement se caractérise au nez par des notes douces telles que la rose et la violette, se succède ensuite un bouquet de fruits et légères épices.



Bien équilibrée et suaves, notes riches de fleurs fraîches et de fruits, du moelleux, et le bouquet s'enrichie en finale.



Dorée aux reflets cuivrés.

40° - 70 CL



DEAU PINEAU

UNE FAMILLE, UNE PROPRIÉTÉ, UNE MARQUE

C'est de la terre, de la vigne que débute l'histoire familiale de DEAU qui se confond avec celle du pineau.

Effectivement c'est au XVII^e siècle qu'est inventé la double distillation qui fut depuis lors la spécificité et l'excellence du cognac et c'est à la même époque qu'apparaît dans les archives le nom de Louis DEAU, vigneron, né en Saintonge en 1665.

De génération en génération, les descendants de Louis DEAU ont cultivé la vigne avec passion, élaborant les meilleurs vins qui sont à l'origine des grands cognacs ainsi que des bons pineaux.

UNE MAISON FAMILIALE TOURNÉE VERS L'EXCELLENCE

La maison « DISTILLERIE DES MOISANS » détient et exploite directement son propre vignoble, contrôlant ainsi la qualité de ses produits dès la sélection des raisins et la vinification et supervise l'ensemble du processus de production de la vigne jusqu'à l'embouteillage final dans la plus grande rigueur. Une maison familiale depuis 4 générations.

Rares et prestigieux Pineaux des Charentes DEAU COGNAC vieillissent en fûts de chêne Français consciencieusement choisis pour la finesse de leur grain et reposent dans des chais dont l'humidité et la permettent un vieillissement progressif et apportent une belle rondeur et une grande finesse.



DEAU PINEAU

DEAU PINEAU ROUGE



Ce magnifique Pineau rouge a été élaboré par assemblage de mouts provenant de cépages rouges Cabernet Sauvignon et Merlot lentement macérés et de Cognac afin d'obtenir une parfaite et excellente puissance et persistance aromatique.



Superbe bouquet parfumé de fruits rouges et noirs frais. Puissant avec une belle intensité.



Gourmande et voluptueuse, notes intenses de fruits rouges, cerise, cassis, s'ouvrant sur une harmonie de touches épicées et boisées.



Un rouge lumineux aux reflets rubis.

17° - 70 CL

DEAU PINEAU BLANC



Notes de fruits cuits, de fruits rouges et de miel. Effluves de fleurs fraîches et soupçon de poivre.



Suave et douce, avec un goût de miel agrémenté de notes acidulées, et de camomille. Très bel équilibre.



Blonde, translucide, légèrement ambrée.

17° - 70 CL

DEAU PINEAU BLANC MILLÉSIME 2000



La Maison DEAU fait une démonstration de son savoir-faire, de ses compétences et de la créativité de son Pineau des Charentes avec cet unique millésime 2000.

Le Pineau Blanc DEAU est un doux mélange de moût de raisin ainsi que de délicieuses eaux-de-vie de Cognac vieilli depuis plus de vingt ans.



Pamplemousse et fruits exotiques avec des nuances boisées et de rancio.



Goût harmonieux, bien équilibré entre la douceur et la fraîcheur. Notes complexes de tabac en finale.



Or avec une belle brillance limpide.

17° - 70 CL

DEAU PINEAU BLANC MILLÉSIME 2006

La Maison DEAU fait une démonstration de son savoir-faire, de ses compétences et de la créativité de son Pineau des Charentes avec cet unique millésime 2006.

Le Pineau Blanc DEAU est un doux mélange de mout de raisin ainsi que de délicieuses eaux-de-vie. de Cognac vieilli depuis plus de vingt ans.



Notes fruitées d'agrumes complétées par des nuances de rancio.



Goût équilibré, marqué par la douceur et la richesse du Cognac. Notes finales boisées.



Or brillant.

17° - 70 CL

DEAU PINEAU DES CHARENTES VIEUX 10 ANS

Le Pineau Blanc est un assemblage de différents cépages vieillis plus longtemps que le minimum requis en fût de chêne.

Exceptionnel vin de liqueur dédié à la dégustation, ce vieux Pineau a su développer des qualités aromatiques merveilleuses. Les nombreuses années passées sous bois lui confèrent une maturité exceptionnelle. Véritable délice, il s'associe également avec les mets les plus fins.



Vanille boisée, fruits exotiques, cannelle sauvage et miel d'acacia.



Complexe et gourmande, longue en bouche avec des notes de fruits.



Or cuivré.

17° - 70 CL



LE NAR SWEET VERMOUTH

Produit à Cognac

Elaboré à partir d'un assemblage de Colombard et d'Ugni Blanc, la recette originale du Vermouth Le Nar fait appel uniquement aux meilleurs ingrédients 100 % naturels.

Inspirée par l'Orient, cette recette consiste en des distillats, infusions et macérations de différentes plantes et fleurs.

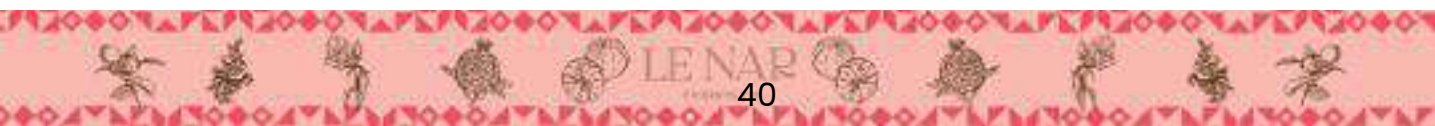
Nar signifie Grenade en turc, les balaustes de grenadiers (les fleurs séchées) d'Ouzbékistan entrent évidemment dans la recette originale que nous avons créée.

Nous utilisons également des Limoo Amani : limes noires séchées d'Iran qui procurent des notes d'agrumes subtilement fumées. Bien entendu la formule contient de l'Absinthe, d'autres ingrédients comme le Cassis, le Thym, mais aussi la Camomille, le Brou de noix ou l'écorce Quassia qui apporte une amertume incomparable, et le Laurier de Turquie.

Le Sweet Vermouth Le Nar est idéal pour les grands classiques que sont le Negroni, le Manhattan, le Boulevardier ou l'Americano.

Servi sur glace ou bien encore accompagné d'un tonic premium son intensité aromatique apporte un twist oriental unique.

17° - 75 CL





*Citrus
Aurantiifolia*



*Punica
Granatum*



*Abelmoschus
moschatus*



*Artemisia
Absinthium*



*Juglans
Regia*

LE NAR DRY VERMOUTH

Produit à Cognac

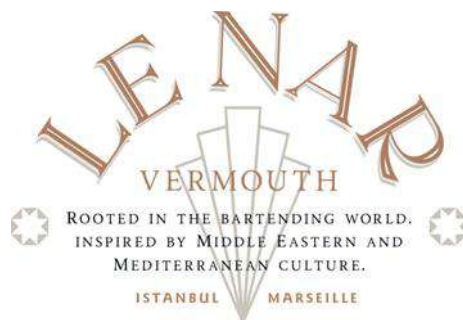
Elaboré à partir d'un assemblage de Colombard et d'UgniBlanc, la recette originale du Vermouth Le Nar fait appel uniquement aux meilleurs ingrédients 100% naturels. Inspirée par l'Orient, cette recette consiste en des infusions et macérations de différentes plantes et fleurs.

Nar signifie Grenade en turc, les balaustes de grenadiers (les fleurs séchées d'Ouzbékistan entrent évidemment dans la recette originale.

Dans la recette on y retrouve Des Limoo Amani: limes noires séchées d'Iran qui procurent des notes d'agrumes subtilement fumées. La formule contient de l'Absinthe, d'autres ingrédients comme la Camomille, l'Armoise ou encore des écorces d'Orange.



17° - 75 CL



BRANDY MIXOLOGIE DE LA MARNE, DISTILLERIE DU RAFIDIN

Produit à Pocancy

Le Pur Brandy de la Marne est un symbole de raffinement élaboré à partir d'une eau-de-vie de vin sélectionnée dans la région du Grand Est.

Les vins choisis proviennent de cette région renommée pour ses cépages exceptionnels, offrant ainsi une base parfaite pour cette boisson emblématique. Une fois de plus, ces vins sont sélectionnés via un partenariat de confiance, la distillerie Le Raffidin, située dans la Marne à Pocancy.

D'une suavité admirable, l'attaque est douce et fruitée, le raisin est mûr et juteux, la fin de bouche révèle des notes plus épicées de noix de muscade et de gingembre.

40° – 70 CL



BRANDY DE LA MARINE, DISTILLERIE DU RAFIDIN

Produit à Pocancy

Nappant la bouche, sa structure reste délicate mais ne manque pas de présence et de corps grâce à une rondeur très gourmande.

Parfaitement équilibrée, la puissance aromatique est allongée par une finale minérale et saline.

Des notes de rhum-raisin restent en bouche

Une bouche pleine de gourmandise, les épices douces accompagnent bien la trame fruitée pour lui redonner un twist de fraîcheur.

42° – 70 CL





L'ABSINTHE : UNE PLANTE MILLÉNAIRE ET UNE TRADITION RETROUVÉE

L'absinthe, connue sous le nom scientifique d'*Artemisia absinthium*, est une plante médicinale utilisée depuis environ 3 500 ans. Elle est réputée pour ses nombreuses vertus : tonique, antiseptique, vermifuge... Transformée en boisson distillée, l'absinthe a longtemps été interdite. En France, cette interdiction n'a été levée qu'en 2011, après 96 années d'interdiction.

Aujourd'hui, la Distillerie Bourgeois redonne vie à cette boisson emblématique grâce à une approche entièrement artisanale. Leur objectif est clair : offrir à leurs clients une expérience unique et inoubliable.

UNE HISTOIRE DE PASSION ET DE TERROIR

Anne-Sophie et Arnaud Bourgeois, passionnés par la culture des plantes et l'art de la distillation, ont fondé leur distillerie en 2014. Située à Arçon, en Franche-Comté, à seulement 5 km de Pontarlier – la capitale historique et économique de l'absinthe – leur ferme se niche à 800 mètres d'altitude.

Sur leurs terres, ils cultivent les plantes nécessaires à l'élaboration de leurs absinthes et autres spiritueux. Ces ingrédients, issus de leur production locale, sont distillés avec soin dans un alambic Holstein équipé d'une colonne, garantissant une qualité exceptionnelle.

REDÉCOUVREZ DES SPIRITUEUX D'EXCEPTION

À travers leur savoir-faire, Anne-Sophie et Arnaud revisitent les spiritueux français historiques, tels que l'absinthe et le pastis. Ces créations authentiques et modernes reflètent l'héritage de la Franche-Comté, tout en séduisant les amateurs de saveurs uniques et raffinées.





ABSINTHE LA BLANCHE

Produit à Arçon

Cette absinthe ronde conserve en bouche une note dominante d'anis et de fenouil et des touches complexes de plantes comme l'hysope et la coriandre. Tous les ingrédients sont cultivés dans le jardin de la distillerie Bourgeois autour de la ferme et en font une délicieuse Absinthe Bio blanche.

56° - 70 CL



ABSINTHE LA FINE

Produit à Arçon

Issu d'un subtil mélange d'absinthe et d'un bouquet de plantes (anis vert, mélisse, fenouil, hysope...), il vous charmera par sa finesse et son équilibre. Son goût est doux, harmonieux avec une légère pointe d'amertume.

68° - 70 CL



ABSINTHE LA VERTE

Produit à Arçon

Après distillation, une seconde macération de plantes a lieu pour extraire la chlorophylle, donnant à cette absinthe sa couleur verte envoûtante. Cette coloration unique confère des notes herbacées et des arômes d'inspiration forestière, rappelant les sous-bois et les fougères.

Bien qu'il s'agisse d'une absinthe verte, elle conserve un caractère doux avec seulement une subtile touche d'amertume, laissant transparaître l'intense bouquet herbacé, mis en valeur par le processus de coloration. La dilution recommandée est la même que pour notre absinthe « fine ».

- Médaille d'Or aux Absinthiades 2017
- Médaille d'Or au Concours Agricole de Paris en 2019 et 2020
- Médaille d'Or au Concours International de Lyon 2023
- Médaille d'Or au Concours International de Bruxelles 2023

72° - 50 CL



PASTIS DU JURA

Produit à Arçon



Le Pastis du Jura 45% est connu pour sa douceur prononcée, complétée par une nuance florale et une pointe de chlorophylle, qui lui confèrent une attaque en bouche rafraîchissante.

Il est très aromatique avec une finale subtilement poivrée.

Botaniques : Composé d'une quinzaine de plantes, dont du thym, de l'origan et de la sarriette (cultivée sur la ferme Bourgeoise) pour un Pastis Bio.

Médaille d'Or au Concours International de Bruxelles 2023.

45° - 70 CL

LIQUEUR DE FOIN DES MONTAGNES DU JURA

Produit à Arçon



Ce produit unique dévoile les arômes floraux d'un foin de montagne de haute qualité. Il est parfait à siroter frais seul ou mélangé à du vin mousseux ou du vin blanc sec.

17° - 50 CL

LIQUEUR DE FOIN DES MONTAGNES DU JURA

Produit à Arçon

Une liqueur unique et surprenante à 40% qui accentue l'essence florale du foin

40° - 50 CL





LIQUEUR DE GIN À LA GRIOTTE

DRY GIN BIOLOGIQUE

Elaboré à partir d'une base d'alcool de blé bio, 14 botaniques bio ont été sélectionnées. Parmi elles, des baies de genièvre BIO, piment de Jamaïque BIO, racines d'Iris BIO, citron BIO, gingembre BIO, cerises griottes BIO, sucre de canne BIO

Tous les ingrédients sont distillés dans un alambic "Charentais". Le cœur de chauffe est lentement réduit avec de l'eau pure.

Les cerises griottes sont ensuite macérées pour venir extraire à la fois leur douceur sucrée et leur acidité vivifiante.

La couleur rubis est également obtenue grâce à la macération des cerises griottes, sans aucun ajout de colorant.

Cette liqueur de gin se distingue par son nez gourmand légèrement acidulé de fruits rouges. L'attaque en bouche est douce et élégante. Les griottes apportent une fraîcheur vive et fruitée. Les baies de genièvre lui confèrent une finale poivrée, délicatement mentholée. A déguster pur sur un lit de glace avec un zeste de citron. Elle peut également être savourée en gin tonic, en French 75.

Elle accompagne à merveille un fromage de brebis, un foie gras, ou un dessert au chocolat, à la pistache.

37,5° – 70CL





LIQUEUR DE MENTHE VERTE

Cette liqueur de menthe est distillée dans la région de Cognac. L'expertise des distillateurs du cognacais en termes d'eau de vie n'est plus à faire, alors leur proposer de réaliser une liqueur de menthe, quelle idée rafraichissante pour eux.

Pastel est une invitation à la fraîcheur, l'art et la couleur. Déconcertante de simplicité, cette liqueur se veut libre et se décline en menthe ainsi qu'en menthe verte. Chacun fera son choix avec à peine plus de 100 grammes de sucre par litre, la menthe fraîche est bien se qui caractérise Pastel.

Un délicat mélange de menthe verte et de menthe poivrée confère à cet assemblage ça subtilité et sa bouche souple toute en finesse.

18° - 70CL



La fraîcheur de la menthe ni plus ni moins.



Bouche : Une texture soyeuse et crémeuse à la fois, une belle attaque fraîche et acidulée qui laisse place à la chlorophylle.



Une finale fraîche et persistante.



AIKAN COCKTAIL PASSION

Aikan cocktails passion est le premier-né de la toute nouvelle gamme Aikan Cocktails. Il s'agit d'un cocktail 100% naturel aux fruits de la passion et autres fruits transformés de manière artisanale à base exclusivement de whisky distillé en Ecosse dont une partie a été vieillie sous le climat tropical de la Martinique avec des fûts de rhum, la clé de voûte du savoir-faire Aikan.

Aikan Cocktails Passion est un véritable concentré de saveurs tropicales mettant ici en avant l'intensité et les nuances du fruit de la passion avec une base de whisky, une alternative aux rhums arrangés et au punch, qui emploient du rhum blanc, agricole ou de mélasse.

Un cocktail de fruit tropical prêt à déguster d'une rare intensité, où la qualité du fruit de la passion est mise à l'honneur avec un bel équilibre acidulé et une finale qui n'est pas sans rappeler les arômes d'Aikan Intense avec une sensation finement boisée.

A consommer à l'apéritif ou en digestif, sur glaçons ou glace pilée, éventuellement allongé d'eau pétillante ou de soda.



La fraîcheur du fruit de la passion mûr et des agrumes mêlés à la complexité délicatement épicée du whisky.

Bouche : Une texture soyeuse et crémeuse à la fois, une belle attaque fruitée et acidulée sur toutes les nuances du fruit de la passion (fleurs, fruits tropicaux, baies) rafraichissantes qui se prolongent sur les épices douces (cannelle) et la vanille.

Une finale intense et persistante, très fruitée et miellée laissant ensuite la place au whisky et aux fûts de chêne

24,5° – 70 CL



AIKAN COCKTAIL ANANAS

Aikan cocktails Ananas est le deuxième de la toute nouvelle gamme Aikan Cocktails. Il s'agit d'un cocktail 100% naturel aux fruits de la passion et autres fruits transformés de manière artisanale à base exclusivement de whisky distillé en Ecosse dont une partie a été vieillie sous le climat tropical de la Martinique avec des fûts de rhum, la clé de voûte du savoir-faire Aikan.

Aikan Cocktails Ananas est un véritable concentré de saveurs exotiques mettant ici en avant l'intensité et les nuances du fruit de la l'ananas avec une base de whisky, une alternative aux rhums arrangés et au punch, qui emploient du rhum blanc, agricole ou de mélasse.

Un cocktail de fruit tropical prêt à déguster d'une rare intensité, où la qualité de l'ananas est mise à l'honneur avec un bel équilibre acidulé et une finale qui n'est

A consommer à l'apéritif ou en digestif, sur glaçons ou glace pilée, éventuellement allongé d'eau pétillante ou de soda.



Un mélange acidulé et audacieux de fruits exotiques et de whisky



la fraîcheur de l'ananas mûr et du citron vert mêlés à la complexité délicatement épicé du whisky. Une texture soyeuse et crémeuse à la fois, une belle attaque fruitée et acidulée de l'ananas qui se prolong sur les épices douces



Une finale intense et persistante, très fruitée et laissant ensuite la place au whisky et au fût de chêne

24,5° – 70 CL

SPRITZ

BITTER D'ORANGE AMÈRE ET GENTIANE



UNAUTRE SPRITZ

UN BITTER D'ORANGE AMÈRE ET GENTIANE
MOINS SUCRÉ ET MOINS AMER !

INGRÉDIENTS

Eau, sucre de canne, alcool
de blé, arômes , agents
colorants jaune orangé
E110 et rouge E124.

70cl à 17,5%

RECETTE DU SPRITZ

6cl Unautre spritz
12cl de Prosecco
2 cl d'eau pétillante
1 tranche d'orange
3 glaçons

DEAU COGNAC innove et invente la dégustation «sur mesure». Logés dans des «montres» qui servent d'échantillons au Maître de chai, ces cognacs révèlent la diversité et l'excellence de la Collection.

Qualité, élégance et passion sont les inspirations de notre Maison, ambassadrice de l'exigence et du savoir-faire «à la Française»



DEAU TESTING BOX 3 x 20 cl (VS/ VSOP/ NAPOLEON)
40°- 20 CL



DEAU TESTING BOX 3 x 20 cl (BLACK/ LOUIS MEMORY/ XO)
40°- 20 CL



DEAU TESTING BOX 6x 20 cl (VS,VSOP, NAPOLEON, XO, BLACK, LOUIS MEMORY)
40°- 20 CL





A-FRENCHY

CONTACTS

A-frenchy.com



Christophe PANIAGUA

Co-fondateur
06.78.06.15.14
chris@a-frenchy.com

Charles PERRIGOT

Co-fondateur
06.79.55.51.00
charly@a-frenchy.com

Guillaume GERCHENZON

Co-fondateur
06.61.61.92.97
gg@a-frenchy.com

A-FRENCHY
14 Avenue Victor Hugo 33110 Le Bouscat
922 174 859 R.C.S. Bordeaux