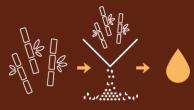






MATIÈRE PREMIÈRE Canne à sucre.



Récolte de la canne à sucre. • •

Broyage de la canne à sucre. **

Obtention de résidu

et jus de

**

Chauffe du jus de canne, obtention du sirop de canne ou miel de canne par évaporation et concentration du vesou.

**



Fermentation du jus de canne qui se transforme en vesou.



Fermentation

de la

**



A

×

Cuisson des résidus et du jus, suivi du raffinage du sucre de canne. Obtention de la mélasse.

**



mélasse par adjonction de levures.



Distillation du miel de canne.



Distillation du vesou.

**



Distillation de la mélasse. **



M

A

LE VIEILLISSEMENT

le liquide obtenu est prêt à vieillir en fût de chênes.

**



Ron style espagnol (Amérique du Sud).

A

¥





Rhum agricole / style français (Antilles françaises).





Rhum de sucrerie, traditionnel ou industriel style anglais (États faisant partie du Commonwealth).





Durant **LA** FERMENTATION.

les levures transforment le sucre en alcool.



LA DISTILLATION

permet de séparer les vapeurs d'alcool du moût. Par la suite les vapeurs d'alcool se liquéfient et on obtient un nouveau liquide.



peut durer entre 1 et 2 ans pour le rhum ambré.

- Le rhum vieux doit reposer au mois 3 ans.
- Au-delà de 5 ans, les rhums rentrent dans la catégorie hors d'âge.



LES RHUMS

L'histoire du rhum débute à travers les conquêtes coloniales espagnoles, françaises et anglaises. Originaire d'Asie, la canne à sucre a été introduite aux Antilles par Christophe Colomb à la fin du XV^e siècle. Les premières traces de fabrication d'alcool apparaissent en 1640.

C'est à la Barbade (région des Caraïbes) qu'une eau-de-vie à base de canne à sucre a été tirée pour la première fois.

Aujourd'hui la canne à sucre et le rhum se produisent essentiellement aux Caraïbes, en Amérique latine, en Asie et en Océanie. La multitude de lieux de production a diversifié l'offre de rhum.

On compte trois principaux styles de rhum originaires de l'époque coloniale : hispaniques, britanniques et français.

LE RON (ORIGINE ESPAGNOLE)

Ce rhum est produit à Cuba, au Guatemala, au Panama, en République Dominicaine, au Nicaragua, à Puerto Rico, en Colombie et au Venezuela. Il est élaboré à partir de mélasse et distillé dans des alambics à colonne. Ces rhums sont ronds et plutôt légers en bouche.



LE RUM (ORIGINE ANGLAISE)

Originaire de la Jamaïque, des Îles de Grenade, de la Barbade ou encore de la Guyane anglaise. Plus lourds et typés, ces rhums sont majoritairement élaborés à partir de mélasse. Ils ont un profil épicé et une texture huileuse, cela est souvent le résultat d'une double distillation.

LE RHUM (ORIGINE FRANÇAISE)

La France est le premier pays à avoir imposé un cadre légal pour mettre en place des appellations autour de ce spiritueux. Les rhums des Antilles françaises (Martinique, Guadeloupe, etc.) sont donc souvent gages de qualité. Le rhum dit agricole est fait à partir de pur jus de canne à sucre. Ils ont pour caractéristiques d'être fruités au nez, d'avoir l'attaque franche et d'être plutôt secs en bouche.

LES DIFFÉRENTS TYPES DE RHUM

LES RHUMS BLANCS

Ce type de rhum rentre souvent dans l'élaboration de cocktails. Le rhum blanc peut être traditionnel ou agricole. Certains offrent une telle richesse aromatique qu'ils se prêtent aisément au jeu de la dégustation. Le rhum blanc donne une saveur fruitée en bouche due à un séjour de plusieurs semaines dans des cuves en inox ou des foudres de bois.

LES RHUMS AMBRÉS

La jolie teinte ambrée est dû au vieillissement (au moins 12 mois en fût de chêne). En fonction du produit, ce type de rhum convient tout aussi bien aux cocktails qu'à la dégustation seule.

LES RHUMS VIEUX

Pour bénéficier de l'appellation « rhum vieux », le rhum produit dans les Antilles françaises doit reposer au minimum trois années dans des fûts de chêne. Cette durée permet au rhum de développer une extrême rondeur et une complexité des arômes, exceptionnels et variés.

ANECDOTE



La production du rhum est comparable avec celle du vin. Il existe différentes espèces de canne à sucre comme les cépages pour les vignes. Le terroir joue également un rôle important dans l'apport aromatique de la canne à sucre.

Le vieillissement du rhum est accéléré sous les climats tropicaux. Il vieillit jusqu'à quatre fois plus vite.



RHUM CAPTAIN MORGAN WHITE

CARAÏBES / BARBADE





Captain Morgan White est un rhum blanc élaboré exclusivement à partir de rhums des Caraïbes. Le breuvage idéal pour donner des notes sucrées, épicées et fruitées à vos cocktails.



RHUM CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD

CARAÏBES / BARBADE



Rhum distillé 3 fois puis macéré dans des épices et arômes naturels apportant des notes vanillées et épicées.



EMINENTE RESERVA 7 ANS

CUBA



Vieilli 7 ans dans des fûts de chêne blanc, Eminente reserva est élaboré à 70% d'aquardientes vieillies et à 30% de rhum léger.



EMINENTE AMBAR CLARO

CUBA





Vieilli 3 ans dans des fûts de chêne blanc précédemment utilisés pour le vieillissement de whisky, Eminente Ambar Claro est composé à 30% d'aquardientes vieillies, ce qui en fait un rhum idéal pour la mixologie.



EMINENTE GRANDE RESERVE

CUBA





Elaboré avec 80% d'aguardiente (eaux-de-vie de mélasse) et de rhum léger vieillis pendant 10 ans minimum, Eminente Gran Reserva Edition N°1 présente un profil fruité et une finale épicée grâce à la finition en fût de chêne français.



RHUM ZACAPA 23

GUATEMALA





70cl

Ce rhum issu de miel vierge de canne à sucre est vieilli à 2 300 mètres d'altitudes créant des saveurs de fruits secs, caramel et chêne.



RHUM ZACAPA XO

GUATEMALA





- (

Le Zacapa XO a la particularité de terminer son vieillissement dans d'anciens fûts de cognac pendant 2 ans.

Havana Club AÑEJO ESPECIAL

HAVANA CLUB ANEJO ESPECIAL

CUBA



70cl

Association de caractère, Havana Club Especial réunit plusieurs cuvées vieillies jusqu'à 5 ans en fûts, alliant la légèreté des jeunes crus à l'intensité des « rons » plus âgés.



HAVANA CLUB 3 ANS

CUBA



70cl

Rhum fruité aux saveurs subtile, il s'apprécie aussi bien brut, avec ou sans glace, qu'en cocktail.



HAVANA CLUB 7 ANS

CUBA



70cl

Havana Club 7 ans présente des arômes à la fois puissants et complexes obtenu par des rhums vieillis dans des fûts de chênes.



I A HECHICERA **RESERVA FAMILIAR**

COLOMBIE (40°



Doux et amer, dominé par le chocolat, avec des épices chaudes de cannelle, de café et de poivre noir concassé.



BUMBU ORIGINAL

BARBADES (35°



70cl

Des arômes de vanille de Madagascar avec une légère touche de caramel et de chêne brulé qui cèdent la place à des notes de cannelle, noix grillée et piments en bouche.



BUMBU XO

PANAMA



70cl

Après 18 ans en fûts de Bourbon américain, cette cuvée a bénéficié d'une finition en fûts de chêne blanc ex-Xérès. originaires d'Andalousie.

RHUM

BACARDÍ SPICED SPICED

RHUM BACARDI SPICED

CUBA (35°



70cl

Un rhum sans gluten, légèrement fumé grâce aux fûts de chêne. un goût audacieux mais doux.



RHUM BACARDI CARTA BLANCA

CUBA



700

Un rhum dont le parfum unique et équilibré donne du

corps à vos cocktails sans que

ses arômes ne dominent ni ne disparaissent.

BACARDÍ ARRESO CUARO MILA MILA PRESO

RHUM BACARDI ANEJO CUATRO

CUBA



70cl

Vieilli au moins de 4 ans en fût de chêne aux Caraïbes qui lui confère des notes vanillées et miellées.



RHUM BACARDI CARTA ORO

CUBA (37,5°)



70c

Le rhum idéal pour des cocktails légendaires comme le Cuba Libre et la Piña Colada.



RHUM BACARDI OCHO

CUBA



70cl

La robe est d'un beau doré profond. Son nez dévoile de arômes complexes légèrement épicés. Un goût particulièrement moelleux marqué par les notes de vanille et un parfait équilibre de noix, d'épices et de fruits tropicaux.



RHUM PYRAT XO RÉSERVE

GUYANE (40°

dessert.



Rhum vieux élégant aux parfums d'orange amère pour une dégustation pure, en cocktails et en accompagnement de



RHUM BACARDI GRAN RESERVA DIEZ

CUBA



70cl

Ce rhum luxurieux, vieilli au minimum dix ans sous le soleil des Caraïbes, se caractérise par ses arômes riches et équilibrés de chêne fumé, fruits à noyaux, banane et poire avec des notes de vanille caramélisée.



RHUM SANTA TERESA 1796

VENEZUELA (



70cl

Plus de 200 ans d'expertise. Le seul Rhum à être totalement vieilli avec la méthode Solera, le secret du Sherry Espagnol et des producteurs de Brandy. Des notes de miel, de tabac et de cuir fumé en bouche.

GOUVERNEUR 1648 XO

SAINT-MARTIN (42°





70cl

Élaboré avec passion par Olivier Kleinhans à Saint Martin. le fruit d'un assemblage original de plusieurs rhums hors d'âge. Un rhum XO de 10 ans d'âge, élaboré à base de rhums agricole et de mélasse le tout sur un vieillissement statique aéré.



RHUM TROIS RIVIÈRES

MARTINIQUE RHUM AGRICOLE







Le rhum blanc agricole standard de la Martinique corsé et superbement structuré. Aux parfums de banane et lait de coco avec des notes de poivre gris.



RHUM TROIS RIVIÈRES AMBRE

MARTINIQUE RHUM AGRICOLE







Maturé de 12 à 18 mois dans le respect des règles de l'AOC Martinique, ce rhum a bénéficié par la suite d'un finish de 6 mois en fûts de Whisky Single Malt originaires, avant d'être mis en bouteille. Notes chaudes de miel, de pain grillé et de caramel.



SAINT

RHUM ST JAMES BLANC

MARTINIQUE RHUM AGRICOLE





Sous son aspect pur et cristallin, on découvre une grande fraîcheur et un fruité remarquable que les amateurs apprécient. Un rhum parfaitement équilibré.



RHUM ST JAMES AMBRE

MARTINIQUE RHUM AGRICOLE





Surnommé « le rhum des dames » en Martinique, il est idéal pour les cocktails aux saveurs douces et sucrées comme la Piña Colada ou le Daïquiri.



RHUM KRAKEN **BLACK SPICED**

TRINIDAD & TOBAGO (40°









SAILOR JERRY

ÎLES VIERGES – USA (40°)



70cl

Rhum aromatisé aux épices tel que la vanille et la cannelle qui en font un rhum subtil et doux.



RHUM SECHA DE LA SILVA

GUATEMALA (40°)



70cl

Ce Rhum signifie « la récolte de la jungle » issu à partir cannes à sucre les plus fines, il suit un vieillissement lent et est ensuite infusé avec des fèves de cacao et de cafés.



RHUM DIPLOMATICO

VENEZUELA (40°)





70cl

Diplomatico Reserva Exclusiva est un assemblage d'arômes de bois, de fruits secs et de miel. Il est vieilli artisanalement en fûts de chêne.



RHUM MOUNT GAY BLACK BARREL

BARBADE (43°





70cl

Ses notes boisées et beurrées, on retrouve un équilibre entre les arômes de pain d'épice, litchis et caramel. Pour une finale longue sur des notes toastées.



PLANTERAY ORIGINAL DARK

CARAÏBES (40°





70cl

Assemblage de rhums de la Barbade et de la Jamaïque, ce rhum est riche et intense avec ses notes de prune, banane et de vanille. Parfait pour les cocktails classiques ou bien accompagné de ginger beer.



DON PAPA 7 ANS

PHILIPPINES



70cl

Premier rhum vieillit dans des fûts de chêne au pied du Mont Kanlaon. Léger et fuité au nez en étant doux et délicat sur le palais, riche avec des arômes de vanille, miel et de fruits confits.



DON PAPA BAROKO

PHILIPPINES (40°



70cl

Rhum de tradition espagnol élaboré à partir de la mélasse locale appelée « L'or Noir ». Il est vieilli en fut de chêne américain ayant contenu du Bourbon.



RHUM BLANC

RHUM CHAUVET BLANC

ANTILLES







Rhum traditionnel consommé en punch mais qui se prête également à la confection de rhum arrangé.



RHUM CHAUVET AMBRÉ

ANTILLES







Un rhum d'assemblage de différentes sucreries des Antilles, aux senteurs de bananes séchées.

PUNCH

45 ML RHUM CHAUVET AMBRE

15 ML PASSOA

45 ML JUS D'ANANAS

15 ML JUS DE CITRON VERT

15 ML SIROP DE SUCRE DE CANNE

2 GOUTTES ANGOSTURA



0 4 U \mathbf{m} m \mathbf{m} Ш S S S Ш 0

 α

Δ

Z

MATIÈRE PREMIÈRE LE MALTAGE LE SÉCHAGE LE BRASSAGE LA FERMENTATION Orge, maïs, avoine, Le malt sèche dans des L'orge est plongée dans une Le grain est broyé Cette étape consiste seigle, blé fours. Les combustibles cuve remplie d'eau de puis mélangé à ajouter des levures au source (appartenant à du four sont la tourbe, le avec de l'eau mélange du brassage. chaque distillerie) pour bois, le charbon etc. chaude. Ce moût repose pour Le combustible donne le développement obtenir le matl vert. ** un goût au malt. des levures. ** ** ** ========= ======== Cuisson des céréales, ce qui libère l'amidon **

L'ASSEMBLAGE

C'est le moment où les maîtres de chais opérent un mélange à partir de plusieurs whiskies venant de plusieurs fûts, distilleries ou même de plusieurs grains



LA DISTILLATION

Elle a pour but de séparer l'alcool de l'eau. La distillation se fait dans de grands alambics qui récupèrent les vapeurs d'alcool. Cette opération peut se répéter pour obtenir une plus grande finesse.



LA FILTRATION

L'étape consiste à enlever certaines impuretés qui peuvent fausser le goût du whisky.



LE VIEILLISSEMENT

Suite à la filtration le whisky va développer plus de 50 % de ses arômes en reposant dans des fûts de chêne. Chaque type de fût est travaillé pour donner des palettes aromatiques différentes.



LES WHISKIES



BLEND

Un blend est un whisky issu de l'assemblage de whiskies d'une ou plusieurs distilleries. Il peut contenir des whiskies de différentes années, de différentes origines (single malt, bourbons, ryes) mélangés à du whisky de grain voire de l'alcool neutre.

BLENDED SCOTCH

Ce blend écossais peut être composé d'un mélange de single malt ou single grain. S'il y a plus de 40 % de single malt, le blended scotch est dit haut de gamme.

BOURBON

Le bourbon est produit essentiellement dans le Kentucky. Il se compose à 51 % de maïs. Les autres céréales utilisées sont l'orge, le seigle et le malt. Lorsque le mélange de céréales contient du blé à la place du seigle, on parlera de Wheated Bourbon.

CASK STRENGTH

Signifie brut de fût. On parle ici de whisky qui n'est pas dilué avant la mise en bouteille. Ces whiskies ont un niveau de teneur en alcool plus élevé (entre 40 % et 64 %).

PUR MALT

Un whisky pur malt est composé exclusivement d'orge maltée.

SINGLE CASK

La plupart des whiskies résultent de l'assemblage de plusieurs dizaines de fûts. À l'inverse, un single cask est un whisky provenant d'un seul et unique fût. Cette méthode de production est très utilisée pour produire des Single Malts.

SINGLE GRAIN

Le whisky single grain est produit par une seule distillerie de grains. Il peut être soit embouteillé comme cela, ou utilisé dans les blends.

SINGLE MALT

Le single malt est le produit d'une seule distillerie de malt élaboré à partir de 100 % d'orge maltée.

STRAIGHT WHISKEY

Il est élaboré à partir d'un mélange de céréales contenant au minimum 51 % d'une céréale unique. Il est vieilli dans des fûts de chênes neufs pendant deux ans minimum.

LE RYE WHISKEY

Ce whiskey américain est produit à partir de 51 % de seigle. Il est souvent plus sec et fruité que le bourbon.



Le whisky est l'un des alcools qui offre une palette de goûts et d'arômes des plus diversifiés. Cela est dû aux nombreuses matières premières, aux différentes méthodes de production, aux différents fûts utilisés et aux traditions de chaque producteur.

Cependant on peut noter 6 grands types de whisky:

- Tourbé: réglisse, girofle, fumé, cendre...
- Boisé/Épicé: chêne, toasté, vanille, caramel...
- Floral/Herbacé: eucalyptus, fleurs blanches, herbe fraîche, foin...
- Fruité: fruits verts, rouges, jaunes, agrumes ou fruits secs.
- Organique: tabac, cuir, souffre...
- Malté: céréales, paille, levures...



WHISKY J&B

BLEND SCOTCH WHISKY - ECOSSE



Distillé en Ecosse et né à Londres de l'association de 42 singles malts différents, J&B est aujourd'hui le whisky le plus connu des Français.



JOHNNIE WALKER **RED**

BLEND SCOTCH WHISKY - ECOSSE



Whisky bien équilibré, avec un palais doux et mielleux qui gagne en caractère grâce à des notes épicées (cannelle, gingembre) et corsées.



JOHNNIE WALKER **BLACK**

BLEND SCOTCH WHISKY - ECOSSE +12 ANS





Palais souple, des arômes de pomme, de fruits secs et de vanille, une finale marquée par la tourbe fumée.



JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK

BLEND SCOTCH WHISKY - ECOSSE



Fruit de l'assemblage de whiskies aux arômes fumés et vieillis dans des fûts de chêne profondément grillés, Johnnie Walker Double Black révèle un caractère intense et unique.

BULLEIT BOURBON

WHISKEY AMERICAIN BOURBON



BULLEIT BOURBON



Les arômes de chêne épicé doux, orange épicée et de vanille douce. La boisson est également tout à fait douce et affiche les notes de l'érable, des nuances d'orange, noix de muscade et quelques chêne carbonisé.



TALISKER

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY - ECOSSE





Un whisky à la robe or brillante. Un nez marqué par une forte bouffée de fumée de tourbe, et un doux parfum d'agrumes légèrement salé. En bouche des notes de fruits secs et de saveurs d'orge maltée, avec en arrière-bouche, une explosion de poivre.



LAGAVULIN 16 ANS

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY - ECOSSE





Un single malt intense, à la fois suave et fumé, dans lequel s'expriment des notes marines et fruits secs.

CARDHU AMBER ROCK



SINGLE MALT SCOTCH WHISKY - ECOSSE





Single malt dont le processus de vieillissement est particulièrement travaillé par le maître de chais. Fruit d'une double maturation, en fûts de bourbon et de sherry puis en fûts de chêne toasté, ce whisky exhale des arômes fruités, légèrement épicés et de riches notes de vanille et d'épices.



JOHNNIE WALKER BLUE

SINGLE MALT +12 ANS SCOTCH WHISKY - ECOSSE





Chef d'œuvre d'équilibre et de douceur, Johnnie Walker Blue Label a été spécialement assemblé pour retrouver le goût et le caractère authentique des premiers assemblages créés au XIXème siècle. Complexe, intense et fruité avec une finale longue marquée par des traces de tourbes et d'épices.

BALLANTINES FINEST

BLEND SCOTCH WHISKY ECOSSE



Une robe couleur or. Au nez, il dégage des notes de bruyère et de miel. En bouche élégant et équilibré avec une pointe épicée, et des tons de chocolat au lait, pommes et de vanille.



JAMESON

BLEND IRISH WHISKEY **IRLANDE**



70cl

Dans les règles de l'art, le whiskey irlandais se déguste avec un filet d'eau plate qui libèrera les arômes d'orge, malt et le moelleux de ce whisky.



FOUR ROSES

BOURBON - WHISKY AMERICAIN



Four Roses se consomme

pur, allongé d'un léger filet d'eau minérale ou avec de la glace. Il peut également se consommer en cocktail.



ABERLOUR 10 ANS

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY - ECOSSE





Robe couleur ambrée avec de légers reflets or-rubis. Aberlour offre des notes maltées et fumées, typiques des malts d'Écosse. Les arômes sont dominés par des notes fruitées : prune, pomme.



CHIVAS 12 ANS

PUR MALT + 12ANS SCOTCH WHISKY - ECOSSE





Sa robe dorée aux reflets ambrés. Ses arômes de fruits du

verger offrent une douceur fruitée et une touche de fumé.



CHIVAS 18 ANS

BLEND SCOTCH WHISKY - ECOSSE + 18 ANS





Plus de 20 whiskies de malt, parmi les plus rares d'Ecosse, composent cet assemblage.

WHISKY W. LAWSON'S

BLEND SCOTCH WHISKY ECOSSE



D'une couleur or soutenu, avec un nez fin, subtilement boisé, ce whisky est vif et possède des arômes de vanille et de praliné.



ANGELS ENVY

BOURBON - WHISKY AMERICAIN



Fabriqué à partir de certains des fûts les plus distinctifs et vieilli jusqu'à 14 mois supplémentaires dans des fûts de porto, ce qui en fait un produit riche de saveur.



DUKE

BOURBON - WHISKY AMERICAIN



70cl

Fabriqué à la main en petits lots et vieilli 5 ans dans de nouveaux fûts de chêne américain fortement toastés dans la distillerie O.Z Tyler, il a été élaboré à partir d'une purée de 75% de maïs courbé américain, de 13% de seigle et de 12% d'orge maltée à 6 rangs.



JIM BEAM

BOURBON - WHISKY AMERICAIN



Un bourbon à la robe orangée, au nez caramélisé et un palais doux laissant s'exprimé des notes de coco sur un fond fumé.



TOKI BLENDED

BLEND – WHISKY JAPONAIS



TOKI est un blended whisky issu d'un assemblage unique et parfaitement équilibré des trois distilleries Suntory: Chita, Hakushu et Yamazaki.



BUSHMILLS

BLEND IRISH WHISKEY IRLANDE



Un nez frais, presque acidulé et au palais sucré avec des parfums de rose, pâtes d'amande et fruits rouges.



PADDY IRISH WHISKEY

BLEND IRISH WHISKEY IRLANDE





Une composition unique, rond en bouche, à la fois moelleux et puissant, aux parfums complexes de bois épicé, fruité et grillé. En finale : une rondeur maltée et de légères notes boisées.

JACK DANIEL'S

WHISKEY TENNESSEE



De couleur ambrée aux reflets orangés, ce whisky dévoile des arômes de vanille et de caramel.



JACK DANIEL'S **APPLE**

LIOUEUR WHISKEY **TENNESSEE**





Jack Daniel's Apple est le dernier-né de la gamme. On retrouve les arômes doux de caramel et de vanille de Jack Daniel's N°7 associés aux notes sucrées et acidulées de la liqueur de pommes.



JACK DANIEL'S RYE

WHISKEY TENNESSEE





Un produit de caractère à base de seigle qui apporte des notes de caramel épicés.



WOODFORD RESERVE

BOURBON - WHISKY AMERICAIN





Une robe caramel, aux senteurs de miel et chêne grillé. Une saveur unique de crème brulée et de tarte aux abricots grâce à la qualité des fûts de macération.



JACK DANIEL'S & HONEY

LIOUEUR WHISKEY **TENNESSEE**





Jack Daniel's Tennesse Honey est fabriqué à base de l'authentique Jack Daniel's Old N°7 auquel est ajouté une liqueur de miel.



JACK DANIEL'S FIRE

LIQUEUR WHISKEY **TENNESSEE**







L'alliance surprenante d'une liqueur de cannelle épicée avec la saveur douce de Jack Daniel's Tennessee Whiskey.



JACK DANIEL'S SINGLE BARREL

WHISKEY TENNESSEE





De couleur ambrée, avec des arômes boisés. de réglisse et de vanille, il offre une finale épicée. Chaque bouteille est numérotée.

TULLAMORE DEW

BLEND IRISH WHISKEY **IRLANDE**



Dew

The Legendary
IRISH WHISKEY



Un whiskey gourmand, doux et fruité de création typiquement irlandaise, à base d'orge maltée et non maltée.

MONKEY SHOULDER

BLEND MALT WHISKY - ECOSSE





Avec un nez onctueux et équilibré, miellé, herbacé et délicatement parfumé (eau de rose), il évolue sur des notes épicées.

Sa bouche est marquée par la noix sèche et les épices douces (cannelle).



GLENFIDDICH 12 ANS TRIPLE OAK

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY - ECOSSE





Ce whisky 12 ans d'âge est un grand classique. Sa longue maturation en fûts de chêne lui confère des saveurs complexes et équilibrées avec des notes de poire et une pointe de chêne.

NIKKA FROM THE BARREL



MONKEY

SHOULDER

BLENDED WHISKEY JAPON





Blended whisky d'une grande richesse et intensité aromatique. Fruit de l'assemblage de nombreux whiskies, dont une base de whisky de grain de maïs distillé en alambic Coffey et divers whiskies de malt des distilleries Miyagikyo et Yoichi, il est extrêmement complexe et équilibré.



MATIÈRES PREMIÈRES

Baies de genévrier Autres ingrédients botaniques (coriandre, réglisse, citron, cardamone etc) Alcool neutre (de betterave ou de grains).











MACÉRATION À FROID

Les aromates macèrent dans l'alcool neutre durant 24h à 48h.



MACÉRATION À CHAUD

Ajout des ingrédients botaniques dans l'alcool neutre au sein de l'alambic.



AROMATISATION PAR INFUSION

Pour un gin plus raffiné, les aromates sont placés en suspend dans l'alambic. Les vapeurs d'alcool s'enrichissent des essences libérées par les aromates.





ASSEMBLAGE

Cette phase consiste à ajouter de l'eau pour obtenir un gin avoisinant souvent les 40 degrés d'alcool.







PREMIÈRE DISTILLATION

Production d'alcool neutre à partir de betteraves, seigle, orges.



LES GINS



Le gin est l'alcool le plus en vogue du moment. Il est donc important d'avoir une gamme optimale pour répondre à la demande du marché.

La production du gin a commencé dans le sud des Pays-Bas au XVII^e siècle. Ce spiritueux à base d'alcool neutre et d'épices, d'herbes ou d'aromates a connu un succès très fort dans les années 1960. À l'époque il était entièrement dédié à la mixologie et rentrait dans la recette de cocktails très connus.

Par la suite le gin a enduré une période difficile avec l'arrivée de la vodka sur le marché. C'est grâce à l'innovation des fabricants qui ont approfondi leurs méthodes d'élaboration, que cet alcool est aujourd'hui un incontournable.

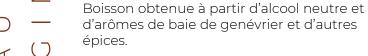
Les deux principaux lieux de fabrication du gin sont l'Angleterre et les Pays Bas, bien qu'aujourd'hui d'autres pays se lancent comme la Belgique ou encore la France.

Le gin peut être composé d'un grand nombre d'épices et d'aromates exceptionnels. Les techniques d'extractions sont également variées : l'infusion, la macération et la distillation.

Z

 \triangle

Ш



LONDON DRY GIN

Selon la loi, ce gin doit être produit en redistillant le spiritueux neutre dans un alambic à repasse, avec du genièvre et d'autres ingrédients aromatiques. Une fois la redistillation terminée, aucun autre arôme ne peut être ajouté. Cela donne un produit de qualité aux arômes intenses et persistants.

DISTILLED GIN

Ce gin est élaboré de la même façon que le London Dry Gin, mais il est possible d'y ajouter d'autres arômes après la distillation.

PLYMOUTH GIN

Ce gin détient une appellation d'origine géographique contrôlée.

Il doit entièrement être fabriqué dans la ville de Plymouth. Aujourd'hui seule la distillerie Blackfriars propose des Plymouth Gin

OLD TOM GIN

Prédécesseur du London Gin, il a pour caractéristique d'être plus doux et sucré. On y ajoute plus d'arômes pour couvrir le goût de l'alcool. Ce style de gin est moins utilisé, la tendance étant sur des produits plus naturels comme le London Dry Gin.

GIN - TEQUILA - VODKA - CACHAÇA

YELLOW GIN

Sa couleur aux reflets dorés vient d'un vieillissement en fût de chêne et lui a donné son nom

COMPOUND GIN

Obtenu par l'ajout d'un concentré d'arôme de gin dans l'alcool neutre. Ce gin est souvent sucré



Le gin est un alcool très facile à mixer dans des cocktails : sa variété aromatique lui permet de réaliser des cocktails très simples à base de peu d'ingrédients car c'est avant tout le goût du gin que l'on met en valeur.

De nos jours le gin se déguste aussi seul. Les « Yellow Gin » font notamment parti de ce type de consommation.



LONDON DRY GIN

GIN GORDON'S







70cl



Marque n°1 en France, le Gordon's est un gin triple distillé qui révèle des délicates saveurs d'aromates.



GIN GORDON'S PINK







Un gin accessible et fruité, facile à déguster en apéritif. Il est aromatisé à la framboise et à la groseille.



GIN TANQUERAY





70cl



C'est le London Dry Gin par excellence, sec et frais, il offre un goût unique, qui s'épanouit pleinement en cocktail.



GIN TANQUERAY TEN







Le Tanqueray n°Ten est la version agrumes du Tanqueray original.

GIN BEFFEATER









Un gin moderne, énergique et urbain. On y retrouve 9 ingrédients macérer pendant 24 heures aux arômes naturels.



GIN SEAGRAM









Gin Seagram est fabriqué à partir de grains cultivés dans les terres de l'Indiana. Le zeste d'orange, la coriandre, la racine d'angélique, de la cardamome, l'écorce de cassia. Seagrams de recette passe une période de temps en fûts de chêne blanc américain



GIN PI YMOUTH **ORIGINAL**







Depuis 1793, ce gin est le produit de la distillation de 7 plantes aromatiques mêlées à l'eau douce de Dartmoor et à de l'alcool "pure grain". L'appellation Plymouth, ville du sud-ouest de l'Angleterre, pour le gin est unique et protégée.



GIN MAI FY LIMONE







Les ains MALFY sont le fruit d'un savoir-faire traditionnel : les ingrédients soigneusement sélectionnés sont distillés séparément, pour amplifier leurs saveurs. Citronné pour une finale longue et complexe, rafraîchissant.



GIN MAI FY **ROSA**







Une robe rose pâle, au nez on retrouve du zeste de pamplemousse, pour un goût riche en agrumes frais et une finale de genièvre.



GIN MONKEY 47



ample et précis.





Gin composé de 47 ingrédients parmi lesquels de la casse, de l'hibiscus, du jonc odorant, du jasmin, de la monarde, de la canneberge, du pomélo, de la verveine, du sureau, de l'épicéa... Gin

THE ORIGINAL BOMBAL DRYGIR 1761

GIN BOMBAY ORIGINAL





Un gin rafraichissant, aux notes aromatiques équilibrées et absent de sensation d'alcool âpre. C'est agréable, différent, doux et délicat.



GIN BOMBAY SAPPHIRE







40°

Un London dry gin élégant et parfaitement équilibré à la robe lumineuse, aux effluves de genièvre, coriandre et réglisse.



BLACKBERRY RASPBERRY



GIN BOMBAY

BRAMBLE





BOMBAY Bramble est une nouvelle expression créative aux notes 100% naturelles de mûres et framboises: une infusion de fruits rouges; un équilibre parfait entre les notes de baies de genièvre et l'arôme des mûres et framboises cueillies.



GIN BOMBAY 1^{ER} CRU







Découvrez un gin au profil aromatique vif et intense avec les agrumes les plus aromatiques du monde : des citrons fino de murcia et des oranges et mandarines de navel comme un hommage à la région de murcia.

- GIN -

GIN FORD'S











Fabriqué à partir d'un mélange de 9 plantes soigneusement sélectionnées, dont le jasmin, l'écorce de pamplemousse et de baies de genièvres. Il s'adapte parfaitement à tous les cocktails à base de gin









Des ingrédients : baies de genévrier, la coriandre, la cardamone et divers agrumes, auxquels viennent s'ajouter des arômes régionaux de très grande qualité comme l'olive Arbequina, l'orange douce de Séville, le romarin, le thym ou le basilic.



TRIPLE CITRUS GIN TONIC

40 ML GIN FORDS

80 ML FEVER TREE TONIC

ZESTE ORANGE, CITRON ET PAMPLEMOUSSE

GIN DOBSON







LONDON DRY

GIN

Eau-de-vie à base de grains et de baies de genévrier, le Dobson est la base principale du Gin Tonic, mais il entre également dans la confection de nombreux autres cocktails.



GIN MISTRAL ROSE



WEDITERRANEAN GIN

GIN MARE





La vie en Rose. Un Gin Lifestyle. 6 plantes typique du gin distillées et 6 plantes de Provence macérées et distillées chacune séparément.



VOTANIKON GIN







Gin grec artisanal de style London Dry dans lequel on y trouve 20 botaniques parmi les

plus emblématiques de la Grèce ; Thé des Montagnes, basilic, sauge, camomille. safran ou encore Mastiha de Chios. Doté d'un caractère original. élégant et typiquement méditerranéen.

HENDRICK'S THILLED AND POLICE IN THE PARTY OF THE PARTY

GIN HENDRICKS







Une subtile infusion de pétales de roses et de concombre offre des saveurs équilibrées et rafraichissantes.



GIN AKORI







Gin d'inspiration japonaise, à la formule exotique dont ressort en bouche des notes de fruits et d'agrumes.



GIN CITADELLE







Présenté dans une bouteille au design faisant honneur au traditions Françaises. Un mélange de senteurs : genièvre, jasmin, agrumes, anis et cannelle. Une bouche épicée (muscade, cumin) et florale.



GIN NORMINDIA







Beaucoup de passion, d'amour et une macération inédite: de la pomme, des oranges, quelques bâtons de cannelle, une poignée de coriandre, une bonne dose de genièvre, une pincée de clou de girofle, un soupçon de gingembre, une note de lys. Le tout distillé dans une colonne traditionnelle de Calvados.



 α

Δ

MATIÈRES PREMIÈRES

Agaves et alcool neutre.







RÉCOLTE DE L'AGAVE

L'agave est récoltée au bout de 7 à 12 ans. Une fois récoltée, les feuilles sont enlevées pour ne garder que le cœur appelé "la piña". Ce dernier peut peser de 10 à 150kgs.





LA CUISSON DE LA TÉQUILA

Le coeur de l'agave est cuit à la vapeur durant 1 à 2 jours.





LA CUISSON DU MEZCAL

Le coeur de l'agave est cuit dans un four.





LA FERMENTATION

Suite à sa cuisson, le coeur de l'agave est pressé puis le jus et la pulpe obtenus sont mis à fermenter avec des levures. Le sucre se transforme en alcool. Le liquide obtenu titre à 7 degrés d'alcool.



Pour chacun des produits une double distillation est nécessaire.







VIEILLISSEMENT ET ASSEMBLAGE

Une téquila doit comporter au moins 51% d'agave, le reste peut être de l'alcool neutre. L'annotation "Blanche" ou "Silver" signifie que le produit n'a pas vieilli en fût.

> «"Or" ou "Especial" signifie que le produit a passé peu de temps en fût de chêne.

"Reposado" signifie que le passage en fût a duré entre 1 mois et 1 an.

"Anejo" ou "Extra Aged" signifie que le repos en fût de la téquila ou du mezcal a duré entre 1 et 4 ans.

LES TEQUILAS



Le mezcal et la téquila sont deux spiritueux produits à partir d'eaux-de-vie d'agave. Ces deux alcools doivent obligatoirement être produits au Mexique et plus spécifiquement dans certaines régions.

À l'époque il n'y avait pas de distinction entre le mezcal et la téquila. Tous les alcools à base d'agave produits au Mexique étaient du mezcal. C'est en 1974 que le Mexique déclara une appellation d'origine pour la Téquila.



La différence entre ces deux produits dépend de quatre principaux facteurs :

LA VARIÉTÉ DE L'AGAVE

Pour le mezcal plusieurs variétés sont possible cependant l'agave Espadin rentre dans la composition de 85 % des mezcals. La téquila est obligatoirement produite à partir d'agave de type « Tequilana Weber Azul ».

LA RÉGION DE PRODUCTION

La téquila est principalement produite dans l'État de Jalisco où se trouve la ville de Téquila. Le mezcal provient majoritairement de l'État d'Oaxaca.

MÉTHODE DE CUISSON

L'agave est cuite dans des fours en pierre à même le sol pour le mezcal, tandis que pour la téquila l'agave est cuite à la vapeur.

LE TEMPS DE FERMENTATION OU DISTILLATION

La fermentation peut prendre jusqu'à quatre semaines pour le mezcal, contre 12 jours maximum pour la téquila. Ces alcools nécessitent au moins deux distillations. Les alambics à repasse sont majoritairement utilisés par rapport aux alambics à colonnes.



Aujourd'hui le mezcal est consommé majoritairement au Mexique mais il connaît également un succès à l'exportation ces dernières années. En revanche la téquila se consomme dans le monde entier.

La réglementation dans la production de la téquila est plus poussée, en effet l'État mexicain a mis en place des lois pour assurer une qualité stable de ce produit.

VOLCAN CRISTALINO



VOLCAN

100% AFFICE RESTALING TO THE A

DonTulio

Puissante et robuste caractérisée par des notes de caramel, tabac et chocolat noir, la finale est longue et soyeuse. Un mélange d'arômes : tabac, fruits secs, chocolat, vanille et agave cuit.



VOLCAN REPOSADO



Résultat de la précision et l'harmonie entre terroir et bois. Mélange de chênes américains et européens pour illustre la complexité mais la finesse de l'agave minutieusement choisie.



VOLCAN X.A



Balance parfaite d'agave cuite, une pointe d'épices et des arômes sucrés tels des notes de vanille, de caramel et de fruits secs. Expression ultime de Volcan mi Terra.

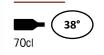


DON JULIO 1942



Téquila vieillie pour une période minimale de deux ans et demi en fûts de chêne américain. Notes fines de menthe poivrée. Fruits à foison (citrons, pommes et poires) et épices douces (cannelle, vanille Bourbon et cardamome). Soupçon de poivre.

DON JULIO BLANCO



La tequila Don Julio Blanco est la seule tequila blanche de la gamme Don Julio. Elle jouit d'une qualité incomparable à travers des saveurs douces et des notes épicées.



TEQUILA DON JULIO REPOSADO



Un vieillissement long de 8 mois en fûts de bourbon. C'est la Téquila de luxe n° 1 au Mexique.



DON JULIO 1942

70cl 38°

Téquila vieillie pour une période minimale de deux ans et demi en fûts de chêne américain. Notes fines de menthe poivrée. Fruits à foison (citrons, pommes et poires) et épices douces (cannelle, vanille Bourbon et cardamome). Soupçon de poivre.



ALTOS BLANCO OLMECA



Altos Blanco est une tequila 100% agave créée par Jesus Hernandez, Maestro Tequilero d'Altos. Une saveur riche en agave est élaborée grâce au procédé traditionnel de la pierre Tahona, une pierre volcanique de deux tonnes qui extrait le jus et le sirop des fibres .



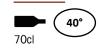
ALTOS REPOSADO



Vieilli 6 à 8 mois en fûts de chêne de bourbon, il connait un processus de fabrication vieux de 100 ans et est élaboré 100% à partir d'agaves bleus.



AVION RESERVA 44



Téquila extra anejo vieilli 43 mois en fûts de bourbon, riche et harmonieuse avec des saveurs d'agave, fruits murs, vanille et épices.



AVION RESERVA CRISTALINO



Les agaves Avión sont lentement torréfiés dans des fours à briques et soigneusement distillés pour assurer une finition douce et finement équilibrée. Après avoir reposé dans des fûts de chêne américain sélectionnés, le mélange est filtré à double charbon pour obtenir une clarté cristalline et une douceur inégalée.

CAMINO

CAMINO REAL

Nez : arôme typique de tequila, puissant, fruité et épicé et palais puissant et unique provenant de l'agave bleue.



CAZADORES BLANCO



Cazadores, une marque de 100 ans d'âge, faite à partir de 100% d'agave bleu weber. Blanco est une téquila non vieillie

TEQUILA :

PATRÓN.

De couleur cristal, la tequila Silver est une tequila rare, faite à 100 % d'agave Weber bleue. Son nez est gorgé d'agave fraîche et de citron, son palais doux et sucré à la finale poivrée.

PATRON SILVER



PATRON REPOSADO



Vieilli au moins deux mois pour obtenir un goût onctueux avec des notes boisées de chêne, ce qui en fait une téquila aux notes légèrement vanillées et fleuries



PATRON ANEJO



Une tequila aux arômes de vanille et de raisins secs avec un faible soupçon d'agrumes. Son goût est doux et sucré.



PATRON EL CIELO



Distillé 4 fois pour libérer des saveurs d'agave douces et subtiles, El Cielo offre un goût incomparable avec finale indéniablement légère, fraîche et ultra-douce.



PATRON PLATINUM



Fabriquée à 100% avec les meilleurs agaves bleus Weber. Distillée trois fois, puis stocké dans des fûts de chêne. Présentée dans une bouteille en cristal numérotée à la man.

A ADELITA TOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURATOURA-

LA ADELITA REPOSADO



Parfumée d'aneth et d'agave juste mûri, cette expression est mi-douce mais tamponnée par la salinité; le caramel anglais, le chêne et la noix parsèment le palais de sécheresse. La texture audacieuse saisit et resserre presque la langue avant une finale audacieuse de tabac et de moka.



CELOSA ROSE



Celosa est une tequila joven ultra premium 100% à partir d'agave bleu Weber de 7 ans d'âge directement cultivée à la main sur les hautes terres de l'État Jalisco au Mexique.



LA ADELITA EXTRA AÑEJO – ARC ANGEL



Vieillissement en moyenne de 48 mois en fûts de chêne ayant déjà contenu du whiskey américain.

Après des notes de bruyère miellée, pâte d'amande et nectar d'abricot, des saveurs de chocolat et de fleur d'oranger au poivre blanc réveillent le palais.

Un parfum continu enveloppe les sens pour une expérience mémorable similaire à celle d'un Cognac.



JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER



Une tequila incontournable élaborée à partir d'agave bleue. L'emblématique gamme Especial incarne à la perfection la façon dont on consomme la tequila à travers le monde. Avec sa douceur et son accessibilité en goût, cette téquila est idéale pour réaliser des margaritas ou se consommer mixée.



1800 SILVER



Élaborée à partir de 100% d'agave bleu Weber révolté à la main sur les hauteurs de Jalisco. Le liquide est distillé 2 fois, et plusieurs tequilas blanches sont rigoureusement sélectionnées, puis assemblées, ce qui lui apporte une complexité intéressante et un vrai caractère.



1800 REPOSADO



Elaborée à partir de 100% d'Agave bleue Weber âgée de 8 ans et vieillie dans des fûts de chêne français et américain pendant un minimum de 6 mois.

TEQUILA SILVER SAN LUIS



On la consomme soit frappée, soit en cocktail: Margarita, Tequila Sunrise. Tequila Camino Real Couleur: cristalline. Nez: arôme typique de tequila, puissant, fruité et épicé. Bouche : puissante et unique provenant de l'agave bleue.



TEQUILA MILAGRO SILVER



Une téquila 100% agave bleu au nez frais et citronné. En bouche une finale poivrée.



ZONA ROSA

2 CL TEQUILA MILAGRO SILVER

1 CL JUS CITRON VERT

0,75 CL SIROP DE SUCRE

1 FRAISE

½ KIWI

1 FEUILLE DE BASILIC



CASAMIGOS REPOSADO



Reposado

CASAMIGOS"

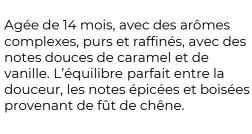


Reconnue pour son exceptionnelle qualité d'élaboration, les pinas d'agaves sont rôties dans des fours traditionnels en briques pendant 72 heures. Douce, légèrement boisée avec des notes de caramel et de cacao.

CASAMIGOS











TEOUILA -



MEZCAL HERENCIA



Un Mezcal artisanale. Des senteurs de citron, goyave, ananas, tabac frais et sucre vanillé. Se Mélange en bouche orange confite, poivre noir, herbe fraîche et pêche au sirop. Subtile et épicée.



MEZCAL MAHANI



Produit dans les hautes montagnes de San Juan del Rio à Oaxaca. 100% agaves Espadin mettant 7 ans à mûrir avant d'être cultivées à la main. Élaboré traditionnellement sans électricité, ni produits chimiques par des Maestros mezcaleros soit la méthode biodynamique.



α

1

betterave, canne à sucre, raisin, etc.

La vodka peut être produite à partir de plusieurs matières premières. Selon les ingrédients, les techniques de fermentation diffèrent.

MATIÈRES PREMIÈRES

Blé, seigle, orge, maïs, pomme de terre,





Les céréales sont broyées et plongées dans l'eau : on obtient ensuite du sucre qui se transforme en alcool.

**



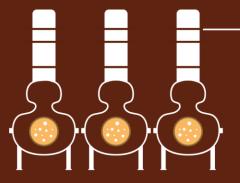
*

La fermentation des pommes de terre ou betteraves se fait dans l'eau lors de la cuisson.





À partir du jus de raisin, une fermentation s'opère naturellement, parfois on ajoute un peu de levure.



La distillation consiste à séparer l'eau de l'alcool. Cette étape peut se répéter plusieurs fois. À la sortie, le produit obtenu avoisine les 96° d'alcool.





Pour finir de l'eau est rajoutée afin de retrouver un niveau d'alcool proche des 40°.





LES VODKAS



VODKA SIGNIFIE "PETITE EAU"

Son origine est floue, elle aurait été produite pour la première fois au XV^e siècle en Russie ou en Pologne. Suite à la révolution industrielle du XX^e siècle, la vodka a connu un essor au sein de l'Europe de l'Ouest. Elle s'est notamment démocratisée grâce à l'alambicà colonne permettant de produire des vodkas plus raffinées.

Dans les années 1950 les États-Unis et la France se sont également lancés dans la production de vodkas. Ils ont vite expérimenté les différents moyens de production et ont élaboré des produits avec de grandes richesses aromatiques.

Aujourd'hui la vodka peut être produite partout dans le monde car il n'y pas de restrictions sur l'utilisation d'une matière première.

En effet la vodka est un alcool obtenu suite à la distillation de céréales (blé, orge, seigle, maïs), de mélasse, de betterave à sucre, de pomme de terre mais aussi de toute autre matière première d'origine agricole.

Il n'existe pas de méthode de classification, cependant on retrouve une typicité à chaque vodka provenant de sa matière première:

LE BLÉ

Emblème des vodkas Russes, cette céréale procure des notes fraîches et une rondeur en bouche.

LE SEIGLE

Céréale privilégiée des vodkas polonaises, le seigle permet d'avoir une vodka légèrement relevée

LA POMME DE TERRE

les vodkas à base de pomme de terre sont moins utilisées aujourd'hui, cependant leurs profils aromatiques changent des vodkas à base de grains. Ce sont des produits plus onctueux

LA BETTERAVE

Cette matière première a un coût très accessible, elle est donc très utilisée dans la production de vodkas industrielles.

LE MAÏS

Les vodkas issues de maïs ont des arômes de maïs cuit et de beurre.

L'ORGE

Empreint de douceur, ce grain est très utilisé par les producteurs finlandais et anglais.

LE RAISIN

Certains producteurs ont créé une vodka à base de raisin, en résulte des arômes délicatement sucrés. On retrouve notamment des productions françaises.

À partir des différentes bases de vodka, certains producteurs aromatisent leurs produits selon différentes méthodes de production. Ils utilisent les techniques de redistillation, macération ou d'ajout d'essences naturelles. Les arômes qui ressortent de ces méthodes donnent les côtés fruités ou herbacés des vodkas.



DÉGUSTATION

Le goût de la vodka dépend initialement de ses matières premières. L'accumulation des distillations a rendu le produit plus fin mais au détriment de ce goût originel. Le challenge des producteurs est donc aujourd'hui de trouver le bon équilibre.



SMIRNOFFICE



RUSSIE



Smirnoff Ice est une boisson pétillante, sucrée et légère comme une limonade.

A base de vodka Smirnoff. c'est une boisson alcoolisée à 5°.



RUSSIE



D'une extraordinaire pureté car distillée 3 fois et filtrée 10 fois au travers de charbon de bois, elle est idéale EN cocktails classiques ou plus élaborés de type caipiroska, vodka mojito...



VODKA BELVÉDÈRE

POLOGNE A



Une vodka de pure tradition polonaise, et d'une quadruple distillation, qui offre de subtils arômes.



VOLDKA BELVEDERE TEN

RUSSIE



1.75L

Au nez, des senteurs de coco, cacaos, entremêlées à des touches de citrons. Une sensation en bouche soyeuse et crémeuse légèrement miellée avec des éclats de caramel et café vert.



VODKA WYBOROWA

SMIRNOFF

POLOGNE





Une vodka au palais doux avec des notes de crème, seigle et noiset



VODKA ABSOLUT BLUE

SUÈDE



Absolut Vodka se déguste pure, glacée ou en cocktails. Ses nombreux parfums servent de base à d'innombrables recettes de cocktails dans le monde entier.



VODKA ABSOLUT VANILIA

SUÈDE



Même pure, toutes les saveurs d'Absolut Vanilia sont dévoilées. Associée à d'autres parfums, elle créera un large éventail de cocktails.



VODKA KETEL ONE

PAYS-BAS



Distillée à 100 % à partir de blé. Elle est distillée dans des alambics de cuivre, filtrée sur du charbon de bois en vrac, puis mise au repos dans des réservoirs en tuiles.



VODKA VORONOFF

FRANCE







Une vodka pur grain qui se déguste aussi bien en accompagnement de caviar mais également dans la composition de nombreux cocktails.



VODKA ERISTOFF

RUSSIE



Une vodka 100% pur grain, distillée 3 fois et filtrée sur charbon de bois pour une pureté absolue, elle est reconnue mondialement par l'industrie des spiritueux.



VODKA ERISTOFF BLACK

RUSSIE





A travers son goût de caractère, ERISTOFF Black révèle des saveurs de cassis et de mûre.



VODKA GREY GOOSE

FRANCE (1)









Créée en France. la vodka Grey Goose offre un palais poivré et anisé. Une vodka reconnue internationalement.



VODKA GREY GOOSE ALTIUS

FRANCE (1)







Inspirée par la douceur glaciale des Alpes Françaises et par l'utilisation d'eau de source alpine et de blé tendre d'hiver, cette vodka est minérale, douce et suave.

ROMANOV

VODKA ROMANOV

RUSSIE



Alcool de grain pur de classe « Alpha », infusion de blé sélectionnée. Elle se caractérise par un goût distinctif, engageant des notes de citron, de poivre blanc et de vanille par une sensation douce et savoureuse en bouche.



VODKA ZUBROWKA BISON

POLOGNE



Une vodka aussi bien appréciée en cocktail ou en accompagnement de plat raffiné tel que le saumon ou caviar.



STOLICHNAY

ESTP 1038

AND DELL'ARE

VODKA STOLICHNAYA PREMIUM



Icône internationale, une vodka réputée mondialement par une fabrication unique. Les arômes subtils de citron et de foin sont équilibrés.



VODKA STOLICHNAYA ELIT

RUSSIE



L'une des meilleures vodkas au monde, et unique de par son mode de fabrication. Elle se boit pure de préférence.



VODKA BELUGA NOBLE

MONTENEGRO





Combinaison parfaite d'alcools de malt et d'eau artésienne provenant des puits des montagnes monténégrines révèle une vodka riche. onctueuse et parfaitement équilibrée.



VODKA BELUGA GOLD LINE

MONTENEGRO



La vodka Beluga Gold Line est une édition spéciale dédiée aux gourmets et aux stakhanovistes de la vodka. Elaborée à partir des meilleurs alcools de malt et d'eau de source des montagnes du Monténégro, elle dévoile un profil aromatique noble et délicat. Par ailleurs, chaque bouteille est numérotée.





CACHAÇA LEBLON





De fabrication artisanale, la cachaça Leblon est très fruité de par son vieillissement dans des fûts à Cognac XO.



CACHAÇA YPIOCA PRATA





Parfumée et fruitée aux saveurs inimitables par son vieillissement en fût de freijo pendant 2 ans.



CACHAÇA SAO CABANA





700

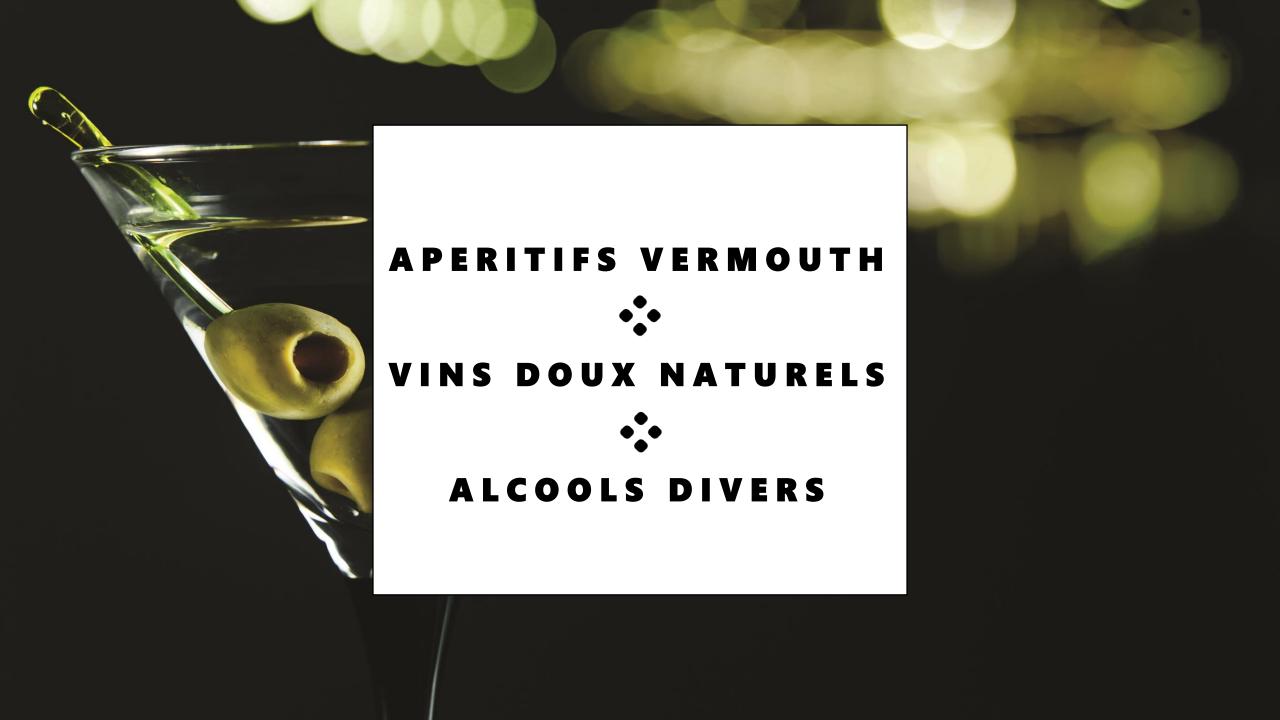
Eau de vie traditionnelle de jus frais de canne à sucre, très parfumée et fruitée.



FRAISE BASILIC CAIPI

5 CL CACHAÇA LEBLON
3 FRAISES
3 FEUILLES DE BASILIC
½ CITRON VERT
3 CL SUCRE DE CANNE







MARTINI ROSSO



Riche, complexe et parfumé: le plus herbal des Martini qui en font une boisson toujours rafraichissante.



MARTINI BIANCO



Soyeux, doux et équilibré : le plus floral des Martini qui lui permet de conjuguer douceur et amertume.



MARTINI ROSÉ





Frais et sucré : le plus fruité des Martini aux parfums de framboise et citron.



MARTINI DRY



Le Martiny Dry, le plus sec des Martini, offre une sensation une sensation alliant parfaitement la fraîcheur et l'acidité.



MARTINI FIERO



Des notes d'orange et mandarine qui en font un apéritif frais et fruité 100% d'origine naturel.



MARTINI BITTER



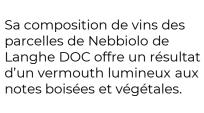
D'un rouge vif éclatant, Martini Bitter est un produit unique au parfum délicat d'orange relevé par les saveurs de la gentiane, la cascarille et autres plantes aromatiques.



MARTINI RISERVA RUBINO









MARTINI RISERVA AMBRATO





Elaboré à partir de vins parfumés et aromatiques des parcelles de Moscato D'Asti DOCG qui en font un apéritif au goût floral et miéllé.



ROZÈS PORTO TAWNY ROUGE

75cl **20°**

Un vin vif et franc aux notes fruitées et épicés à la robe ambrée.



ROZÈS PORTO BLANC



Elaboré à partir de raisins blancs et vieilli en fûts de chêne qui lui apporte un parfum de fruits confits et raisins secs.



OTTO'S ATHENS VERMOUTH



Issu de vin grec de la région de Néméa et de l'assemblage de 6 macérations différentes : pétales de roses, absinthe, agrumes, kumquat, feuilles d'olivier, vanille et origan.

LILLE LILLET

LILLET BLANC



Nez fleuri, miel, orange confite, résine de pin, citron vert, menthe fraiche. Robe jaune d'or, brillante. Goût franc. généreux, intense, aromatique, long.









Robe rosée et brillante

Nez légers fruits rouges, fleur d'oranger et pamplemousse

Palais : Frais, vif et fruité. Structure bien équilibrée, légère acidité

Finale: Belle longueur des arômes



NOILLY PRAT



culinaires.





Des arômes floraux et épicées avec une pointe d'amertume, le Noilly Prat est à la base de nombreux cocktails mais également utilisé dans des recettes

RAMAZZOTTI APERITIVO **ROSATO**



Un apéritif délicatement amer, souligné de notes florales d'hibiscus et de pointe de fleur d'oranger.



Spritz.

apérif n°1 en Italie : le



CAMPARI



Reconnu par sa couleur rouge lumineuse et son amertume suave, le Campari est devenu une grande marque d'apéritif.



VALAURIA MUSCAT RIVESALTES





RAMAZZOTI

Aperitivo

Rosato



Issu d'un cépage Muscat à petits grains fruité et fin, et d'un cépage Alexandrie généreux, parfumé et aromatique.



CAP CORSE MATTEI BLANC







Composé de jus de raisins corses issus des cépages Muscat et Vermentinu, assemblés avec des macérations d'écorces de quinquina, de cédrat corse et d'une sélection secrète de fruits locaux, de plantes et d'épices exotiques.



CAP CORSE MATTEI ROUGE







Composé de jus de raisins corses issus de cépages Muscat et Vermentinu, assemblés avec des macérations d'écorces de quinquina, de cédrat corse et d'une sélection secrète de fruits locaux, de plantes et d'épices exotiques.



1/3 CAP MATTEI BLANC ou ROUGE 2/3 PROSECCO ou MUSCAT PETILLANT

PORTE 9 S:...

PIMM'S









Une recette secrète à base de gin et de plantes, cette liqueur est une institution en Grande Bretagne.



SUZE







La douceur et la rondeur des arômes laissent l'amertume de la gentiane s'exprimer pleinement.



PICON BIÈRE







Toujours élaboré d'après sa recette originale avec trois ingrédients : orange, quinquina et gentiane. Il est la référence des amers.



FERNET BRANCA







Un amer italien élaboré à partir d'infusion de plus de 40 plantes et herbes aromatiques.



CARPANO **ANTICA FORMULA**







Vermouth italien alliant le vin, les épices et les aromates, il ne se reconnait par ses notes de vanille.



Hennessy

COGNAC HENNESSY VS







Hennessy Very Special est le symbole d'un cognac vigoureux et apprécie pour ses notes élégantes.





Hennessy

COGNAC **HENNESSY X.O**







Une icône du prestige et de l'excellence. Assemblage d'une centaine d'eau allant jusqu'à 30 ans d'âge.



COGNAC **HENNESSY PARADIS**







Les parfums d'épices et de fruits confits envahissent le palais. S'en suit une puissance en bouche et un bouquet d'arômes. Les arômes prennent leur place et s'organisent en harmonie soyeuse avec une très longue persistance en bouche.



COGNAC REMY MARTIN **VSOP**







Le cognac de référence par son origine, son assemblage et son goût unique, issu de l'assemblage d'eaux-de-vie de Petite et Grande Champagne âgées de 4 à 12 ans.



COGNAC **BARON DE CHASTELARD** VS







Produit à partir de cépages blancs, le Cognac de Chastelard a vieilli au minimum 2 ans et demi en fût de chêne. Généralement servi en digestif, il peut également être dégusté en apéritif avec du tonic et un glaçon ou même en cocktail.



CALVADOS MAÎTRE PIERRE







Le calvados est distillé à partir de plus de 200 variétés nommées de pommes et vieilli au moins deux ans en fûts de chêne, il est d'une couleur ambrée.



CALVADOS PÈRE MAGLOIRE







Un calvados frais et fruité par l'utilisation de différents millésimes et en vieillissant dans des barriques de chênes centenaire.



ARMAGNAC JANNEAU VSOP







Le VS est un assemblage d'eaux-devie distillées à partir de vins blancs provenant des deux principales régions de l'appellation Contrôlée : le Ténarèze et le Bas-Armagnac. Cette combinaison lui apporte une légèreté et une grande souplesse. Les eaux-de-vie composant ce VS ont connu un vieillissement minimum de 3 ans.





MAGLOIRE PINK NORMANDY

2 CL CALVADOS PÈRE MAGLOIRE

14 CL CIDRE





GRAPPA FONTEVIVA











PISCO DEMONIO ACHOLADO





Elaboré à partir d'une sélection exclusive de cépages de vignes, tels que la Quebranta, l'Albilla,

Torontel, Moscatel et italia.



BRANDY NAPOLEON CORTEL







Robe dorée. Nez fin et légèrement fougueux. Palais agréable et vif en bouche, avec des notes fruitées et légèrement boisées. Très bonnes sensations en bouche avec une certaine souplesse et de la longueur. Un mariage d'eaux-de-vie bien équilibré





EAU DE VIE POIRE WILLIAM







Des poires William murent à point dont la fermentation donne une eau de vie fruitée.



EAU DE VIE MIRABELLE







Une fermentation longue de mirabelles, suivi d'un vieillissement de plusieurs mois, donne un produit parfumé.



EAU DE VIE FRAMBOISE







Les framboises sont cueillies à parfaite maturité, donnant un produit finale gourmand.

GOURMANDISE

1 TRAIT DE GRENADINE

2/5 EAU DE VIE DE FRAMBOISE

3/5 JUS D'ORANGE

1 RONDELLE D'ORANGE







BAILEYS IRISCH



Savoureux mélange de crème fraîche et de whiskey Irlandais, la liqueur la plus vendue au monde.



SOHO LITCHI



Soho est une boisson fermentée à base de litchi. Un fruit originaire d'Asie tropicale à la chair fraîche, sucrée et extrêmement parfumée



MALIBU COCO







Des saveurs fruitées et exotiques, c'est la base de nombreuses recettes de cocktails.



LIQUEUR ITALICUS







Une infusion à froid de Bergamote et Cédrat combinée à un mélange de plante tel que la camomille, lavande, gentiane, mélisse et rose.



CRÈME CAFÉ KAHLUA







À base de grain 100% arabica et de rhum, c'est la liqueur de café n°1 dans le monde.



BUMBU CREME

CARAÏBES





Composée de crème laitière authentique et généreuse, de rhum Bumbu et d'épices qui viennent magnifier l'ensemble. Ses arômes de noix de coco, de cannelle et de thé noir livrent une impression de grande gourmandise.

GET 27





Un mélange de menthes poivrées qui offre une fraîcheur tonique.



GET 31





Son goût moins sucré met encore davantage en valeur les arômes de la menthe poivrée.



GET MENTHE CITRON



fruitée.



De la menthe cultivée

citrons jaunes et verts, pour une fraicheur

en Provence et des

extraits naturels de



Liqueur française de fleurs du sureau, idéale pour sublimer les plus grands cocktails.



SAINT GERMAIN

GRAND MARNIER ROUGE









Une liqueur qui mélange le caractère du cognac et des saveurs de marmelade d'oranges amères.



FIORENTE







Fiorente veut dire « florissant » en italien. Obtenue par la macération de fleurs de sureau à laquelle on ajoute une legere pointe de menthe, citron et sucre de betterave.



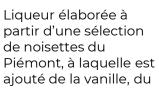


FRANGELICO











CHAMBORD







Liqueur française naturelle de framboises et mûres.

COINTREAU







Des zestes d'oranges amères, du citron des notes d'oranges douces donnent un arôme puissant et une

grande finesse.



PASSOA

DISARONNO

20% alc/vol 700 mi e

PASSOA PASSION





Une liqueur rafraîchissante et exotique au goût de fruits de la passion qui s'accorde parfaitement aux cocktails.



LUXARDO **MARASCHINO**







Liqueur à base de cerise Marasca lesquelles sont infusées pendant 3 ans.



PISSANG AMBON



Liqueur au goût de banane exotique et un soupçon d'agrumes (citron vert) facile à mixer avec d'autres alcools. Elle apporte une note rafraîchissante et exotique de banane aux cocktails

LIQUORE PINO MUGO **QUAGLIA**









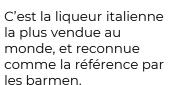
Liqueur 100% artisanale et naturelle, produite à partir de pin issu des montagnes du Piémont. Des pommes de pin et de la résine sont infusées à froid dans de l'eau-de-vie.













AMARETTO DISARONNO VELVET







C'est la liqueur italienne la plus vendue au monde, et reconnue comme la référence par les barmen.



LIQUEUR DE CAFE **BORHETTI**







Liqueur italienne à base de café torréfié arabica et d'alcool.

SAKE JUNMAL **BIJITO**









Fabriqué à Kyoto à base d'eau moyennement dure, élément clé du saké, qui lui confère des notes de pommespoires et un côté laitier avec une acidité très discrète.



JÄGERMEISTER







Le Jägermeister est une liqueur de plantes médicinales secrètes dont la recette intègre 56 ingrédients.



AMARETTO SAN PIETRO







Une liqueur au goût sucré à base d'amandes amères et plantes aromatiques.



PAF'TEQUE

4 CL DE VODKA **2CL LIQ. PASTEQUE** 0,5CL SIROP SUCRE DE CANNE 1,5CL JUS CITRON VERT **10CM EAU PETILLANTE**



LIMONCELLO

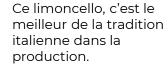














LIQUEUR DE PASTEQUE









Retrouvez toutes les saveurs de la Pastèque dans cette liqueur cocktail conçue pour les professionnels du bar, à la puissance aromatique intense

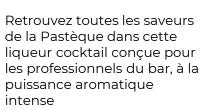


LIQUEUR DE **MELON VERT**











SAMBUCA





Une liqueur italienne à base de graines d'anis, de réglisse et d'autres arômes végétaux.



LA CHARTREUSE



Sous la supervision des moines de la Grande-Chartreuse. la Chartreuse verte est très herbacée et dégage des notes de menthe, poivre, anis, citron et gingembre.



LA CHARTREUSE **JAUNE**



La Chartreuse jaune a un goût plus doux, moelleux, sucré et révèle des parfums de fleurs, miel et épices.



MIDORI



Liqueur japonaise à base de trois types de melons.



MANDARINE NAPOLEON



La Mandarine Impériale est une liqueur de fruit à base de mandarines d'Andalousie et d'eaude-vie. Cette recette date du 19ème siècle. La Mandarine Napoléon est utilisée en cuisine et en cocktail.



SKINOS MASTIHA



Skinos est une liqueur de Mastiha, un arbre dont la sève est reconnue pour ses vertus digestives et curatives.

Skinos est l'expression la plus pure du territoire grecque.



METAXA 5 STARS



Fabriqué à base de différents Muscat grecs, d'une belle robe ambrée vous remarquerez des arômes en bouche de fleurs, vanille et raisin blanc.



METAXA 12 STARS



Ce Brandy ambrée au caractère complexe est marqué par de subtiles notes de chêne bousiné. d'écorce d'orange et d'épices. Metaxa 12 ans résultent d'un savoir-faire traditionnel unique de vieillissement et d'assemblage de vins et de muscats en provenance de l'île de Samos.



ANGOSTURA



Un amer aromatique utilisé dans des cocktails classiques et contemporains.



ANGOSTURA CHOCOLAT BITTERS





Un Bitters qui apportera richesse et saveur à vos créations cocktail par sa saveur cacaotée amer.



ANGOSTURA ORANGE BITTERS







Confectionné à partir d'écorces d'orange amère, ce Bitters fera naître des notes fruitées à vos boissons

CRÈME BRIZARD PÈCHE PEACH

CRÈME DE PÊCHE







Un nez de pêche fraîchement cueillie qui offre une crème gourmande et fruitée.



TRIPLE SEC







Une composition d'oranges douces et amères, de plantes aromatiques. La liqueur la moins sucrée que la majorité de ses concurrents.



CRÈME DE CASSIS







D'une robe rouge violine et des notes légèrement acidulées typique du bourgeon de cassis.



MINT'S







Toute la puissance de la menthe poivrée délivrée par les extraits naturels de menthe révèle la fraîcheur de Mint's.



FLEUR DE SUREAU







La rencontre de la fleur et de la sève de sureau crée une liqueur gourmande.



MANZANITA VERDE







Un goût frais et fruité de pommes vertes fraîchement coupées.



CURAÇAO BLEU







Caractéristique par sa robe bleue limpide à base de colorant alimentaire, et son palais d'orange amère.



CRÈME DE FRAMBOISE







Une belle robe rosée, une crème fruitée et gourmande de framboise fraîche.

CREME MARIE BRIZARI MARIE BRIZARI MARIE BRIZARI

CRÈME DE MÛRE







Une crème rouge sombre, aux arômes gourmands de coulis de mûres.



CRÈME DE FRAISE DES BOIS







Riche en goût et haute en couleur par l'utilisation de jus de fraise concentré.



CRÈME DE BANANE







Sucrée et suave typique de la banane bien mûre avec une pointe herbacée et épicée.





CRÈME DE PAMPEMOUSSE







Une dominante fruitée et acidulée avec un final légèrement amère caractéristique du pamplemousse.



CRÈME DE VANILLE DE MADAGASCAR







Une infusion de gousse de vanille de Madagascar pour une crème riches en arômes.

MARIE SUNLIGHT

1 PART TEQUILA ALTOS BLANCO OLMECA

3/4 PART CRÈME DE BANANE MARIE BRIZARD

1/2 BITTER

1 PART JUS D'ANANAS







RICARD







Une recette unique qui se déguste aussi bien traditionnellement ou en cocktail.



PASTIS 51







Allongée d'eau très fraîche et de glaçons, c'est la boisson incontournable du sud-est de la France.



MARIE BRIZARD L'ANISETTE







La seule liqueur à base d'anis vert qui permet d'obtenir un goût plus frais et léger.



METAXA OUZO





Distillé de façon traditionnelle dans de petits alambics en cuivre selon une recette séculaire contenant de l'anis et de la badiane, mais également du Mastiha de l'île de Chios, connu pour ses vertus digestives.

L'accompagnement idéal pour vos apéritifs ou plats à base de poisson et crustacés.



CASANIS







C'est le Pastis de Marseille. Une robe jaune paille, et sa fabrication issu de la fine distillation de l'anis vert et de l'anis étoilé, et de la lente infusion de la réglisse.



PASTIS GRANIER







Une saveur anisée authentique qui, révélée par la fraîcheur de l'eau, donne à cette boisson tout son caractère.





PASSIONFRUIT MARTINI TAILS



Un cocktail fruité et exotique, à base de vodka 42 Below, vanille, liqueur et jus de fruit de la passion et citron vert.



PORNSTAR MARTINI

12,5 CL PASSIONFRUIT MARTINI TAILS

GLACONS

DEMI FRUIT DE LA PASSION



ESPRESSO MARTINI TAILS





Un grand classique, idéal pour le dessert, à base de vodka 42 Below, liqueur de café et café Arabica.



ESPRESSO MARTINI



GLACONS
GRAINS DE CAFE



GRANINI PINA COLADA





Avec ses saveurs équilibrées de coco et d'ananas, le prémix piña colada reproduit un cocktail phare des bars si on y ajoute 4 cl de Rhum blanc. Il est aussi apprécié sans alcool, consommé très frais avec de la glace pilée ou mixé avec de la mangue. Teneur en fruits: 19,5 %.



GRANINI PLANTEUR





Un produit festif au gout plébiscité par tous les gourmands. Les nombreux fruits qui le composent (orange, ananas, passion, citron, mangue, pêche) en font un cocktail particulièrement apprécié sans alcool. Teneur en fruits: 52%.





GRANINI SOUR





Une base de citron iaune pour réaliser de nombreux mocktails ou cocktails. Un produit indispensable tout au long de l'année pour son coté rafraîchissant. Boisson au citron. Teneur en fruits: 68% minimum.



GRANINI SEX ON THE BEACH







L'alliance de la pêche, de l'ananas et de la cranberry pour un cocktail doux. Reconnu et apprécié des consommateurs. Aussi délicieux sans alcool avec de la glace pilée. Teneur en fruits: 33 %.





FEE BROTHERS HABANERO BITTERS



20cl

Avec une essence fraîche du jardin, les Fee Brothers Habanero Bitters vont au-delà de la simple chaleur, insufflant à chaque gorgée une explosion vibrante de saveur alléchante.



FEE BROTHERS FEE FOAM



Fee Foam est un agent mousseux à base de plante et d'extrait de citron. Au goût neutre, il permet de remplacer un blanc d'œuf.

produit végan

FRUITS DESHYDRATES









CITRONS 2 192 pièces



ANANAS 2 120 pièces



CITRONS VERTS 234 pièces





MARTINI **FLOREAL**

SANS ALCOOL



75cl

Soigneusement élaboré à partir de vins sélectionnés, dont l'alcool a été délicatement retiré, puis mélangé avec des extraits de plantes aromatiques de qualité. Florale et parfumée avec de délicieuses notes de camomille romaine.



MARTINI VIBRANTE

SANS ALCOOL



75cl

Soigneusement élaboré à partir de vins sélectionnés, dont l'alcool a été délicatement retiré, puis mélangé avec des extraits de plantes aromatiques de qualité. A la fois équilibrée et vibrante avec de délicieuses notes de bergamotes italiennes.





SANS ALCOOL



50cl

A base de rhum à 65% originaire des Antilles françaises, l'alcool est ensuite extrait à Grasse pour obtenir un Rhum 0.0%



WHISKY

SANS ALCOOL



50cl

SOBERSPIRITS

Whisky 3 ans d'âge à 65% originaire d'Ecosse, l'alcool est ensuite extrait à Grasse pour obtenir un Whisky 0.0%



SOBER SPIRITS

GIN

SANS ALCOOL



50cl

Gin à 60% originaire de France, l'alcool est ensuite extrait à Grasse pour obtenir un Gin 0.0%



SOBER SPIRITS AMARETTO

SANS ALCOOL



50cl

Amaretto à 28% originaire d'Italie, l'alcool est ensuite extrait à Grasse pour obtenir un Gin 0.0%



SOBER SPIRITS BITTER

SANS ALCOOL



originaire d'Italie, l'alcool est ensuite extrait à Grasse pour obtenir un Gin 0.0%

LES COCKTAILS







J&B 20'S CREATION

4 cl de J&B 2 cl de jus de citron vert 1 cl sirop sucre de canne Eau pétillante Zeste d'orange



TOM COLLINS

4 cl de Tanqueray 3 cl de jus de citron Eau Gazeuse



CUERVO SQUEEZE

4 cl de Tequila Jose Cuervo ¼ jus de citron vert Allonger de limonade



LE GRAND FIZZ

35 ml de Grey Goose 25 ml de St Germain Liqueur 10 ml de jus de citron vert 3 quartiers de citron vert 50 ml d'eau gazeuse



CAIPIRINHA YPIOCA

5 cl de Cachaça Ypioca ½ de citron vert 2 à 3 cuillères à café de sucre





MAÏ TAÏ

4 cl de Bacardi Anejo Cuatro 2 cl de jus de citron vert 1,5 cl de Triple Sec 1,5 cl de sirop orgeat 1 Trait d'Angostura



MARTINI FIERO E TONIC

7 cl Martini Fiero 7 cl Tonic 1 rondelle d'orange sanguine



LIMOLOGY

4 cl Hennessy Fin De Cognac 1 cl Citron Vert 3 cl Limonade 3 cl Eau Gazeuse



GODFATHER

25 ml d'Amaretto Disaronno 50 ml de Whisky Écorce D'orange





LES PARTENAIRES

















































































































































LES PARTENAIRES









































































LES PARTENAIRES



























































CARROS – 3405 4e AVENUE 06 510 T. 04 92 02 33 40 – F. 04 92 02 07 65

sasdab@sasdab.fr www.dab-boissons.fr • www.dab-culturevin.fr





