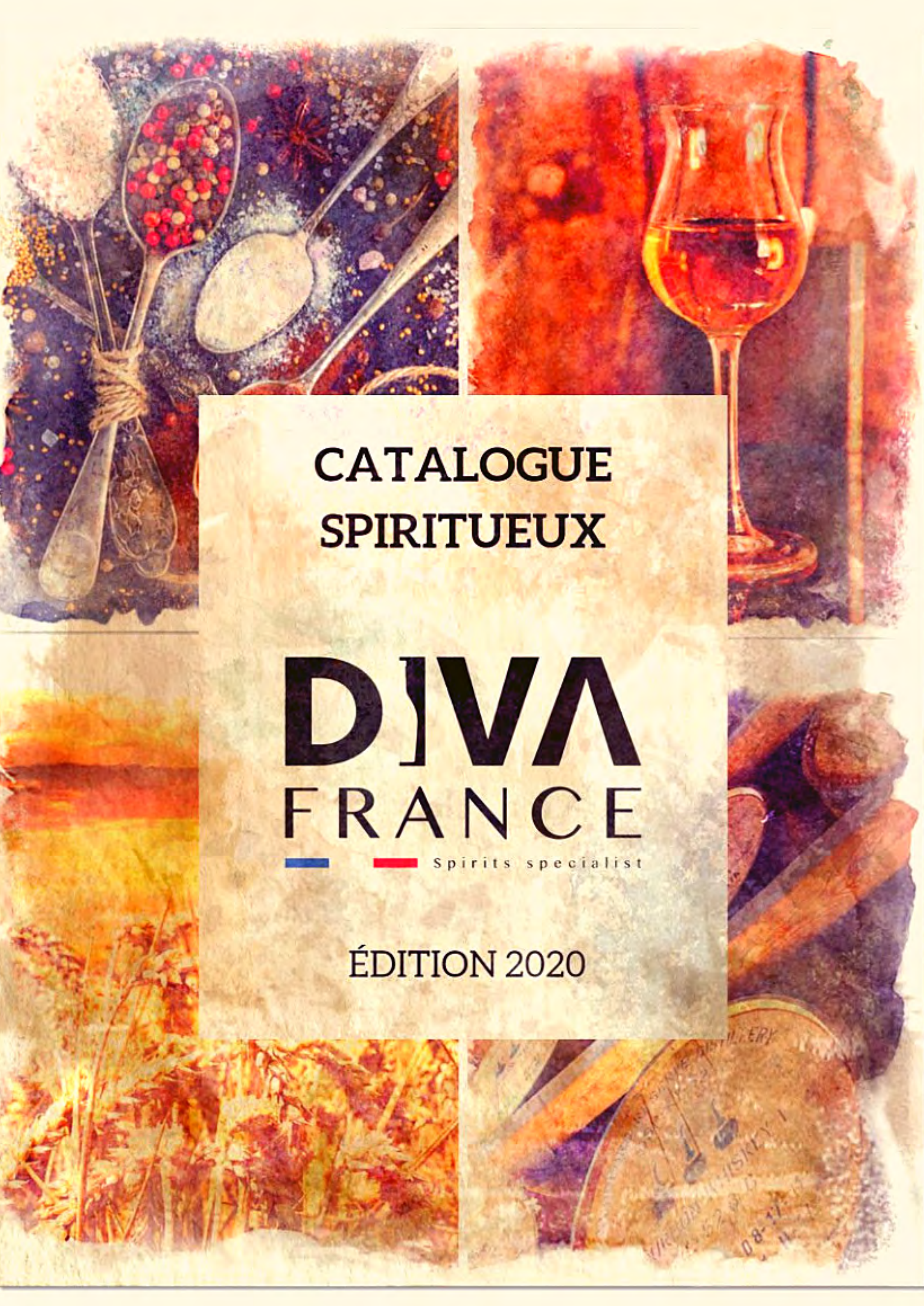




CATALOGUE
SPIRITUEUX

DIVA
FRANCE

— — Spirits specialist

ÉDITION 2020

Avant-propos



DIVA France, distributeur spécialiste de spiritueux, vous propose une large gamme de marques françaises et importées sélectionnées avec soin.

Fort d'une expérience dans l'univers fascinant des alcools, notre réseau et notre savoir-faire nous ont permis d'obtenir la confiance nécessaire à la distribution exclusive de marques haut de gamme.

Notre mission est de vous proposer des spiritueux de qualité, d'une richesse et d'une diversité qui raviront le passionné et l'amateur.

Laissez-vous guider dans notre catalogue et découvrez des flacons à déguster et à partager pour le plaisir !

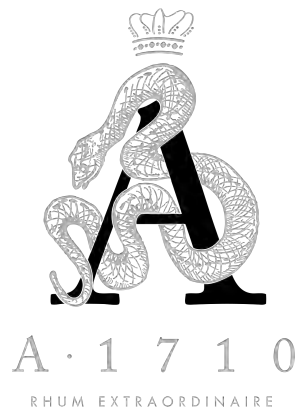


*"DIVA France a été créée avec un seul objectif :
apporter le meilleur du portefeuille du groupe
DIVA sur le marché français des spiritueux."*
Pierre Beuchet, le fondateur



*"Une invitation au voyage, à la découverte de
nouvelles saveurs et à des savoir-faire du monde
entier... Ce nouveau catalogue vous permettra de
vous faire une idée, et plus encore sur la gamme
que Diva France propose en exclusivité sur le
marché français. Ainsi, nous sommes fiers des
valeurs véhiculées par tous ces producteurs qui
donnent leur lettre de noblesse à cet univers si
passionnant des spiritueux."*
Laurent Noyer, Directeur Général

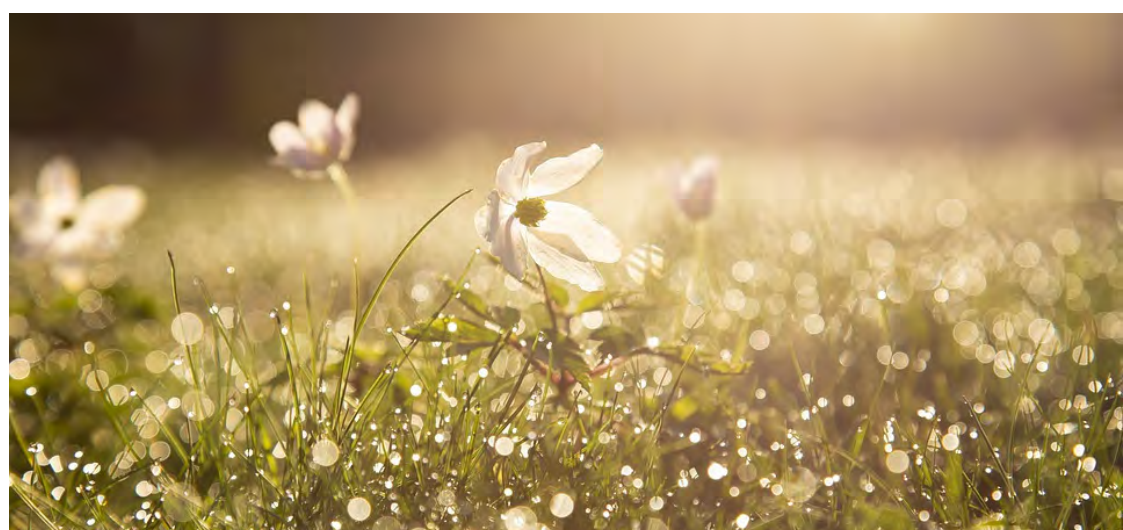
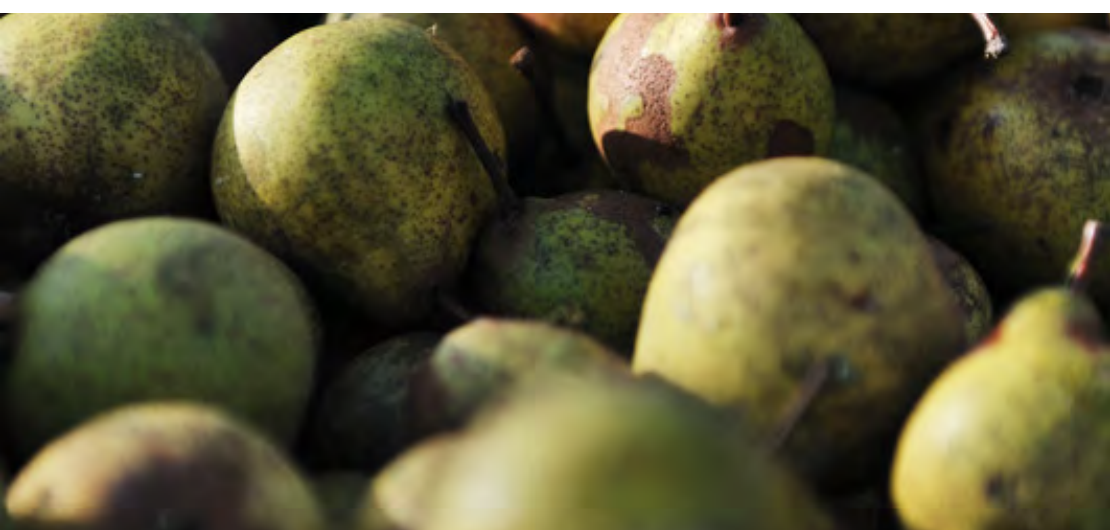
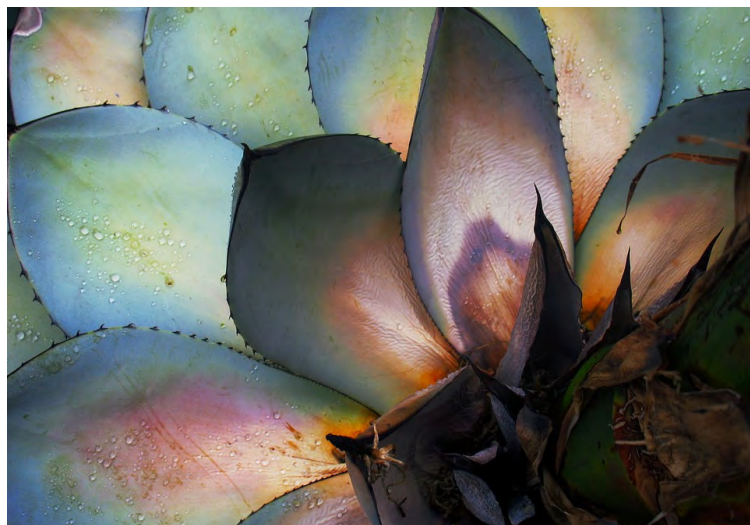
Ils nous font confiance



C'est avec une grande fierté que nous vous présentons les producteurs avec qui nous travaillons. En provenance du monde entier, une passion est commune : valoriser l'univers des spiritueux. Voici donc des saveurs résultant des savoir-faire et des valeurs que nous avons sélectionnés.

À LA CARTE

RHUM - WHISKY - GIN - TEQUILA - ARMAGNAC & COGNAC - CALVADOS
ANISÉ & ABSINTHE - LIQUEUR - PROSECCO - CIDRE - PORTO - VERMOUTH



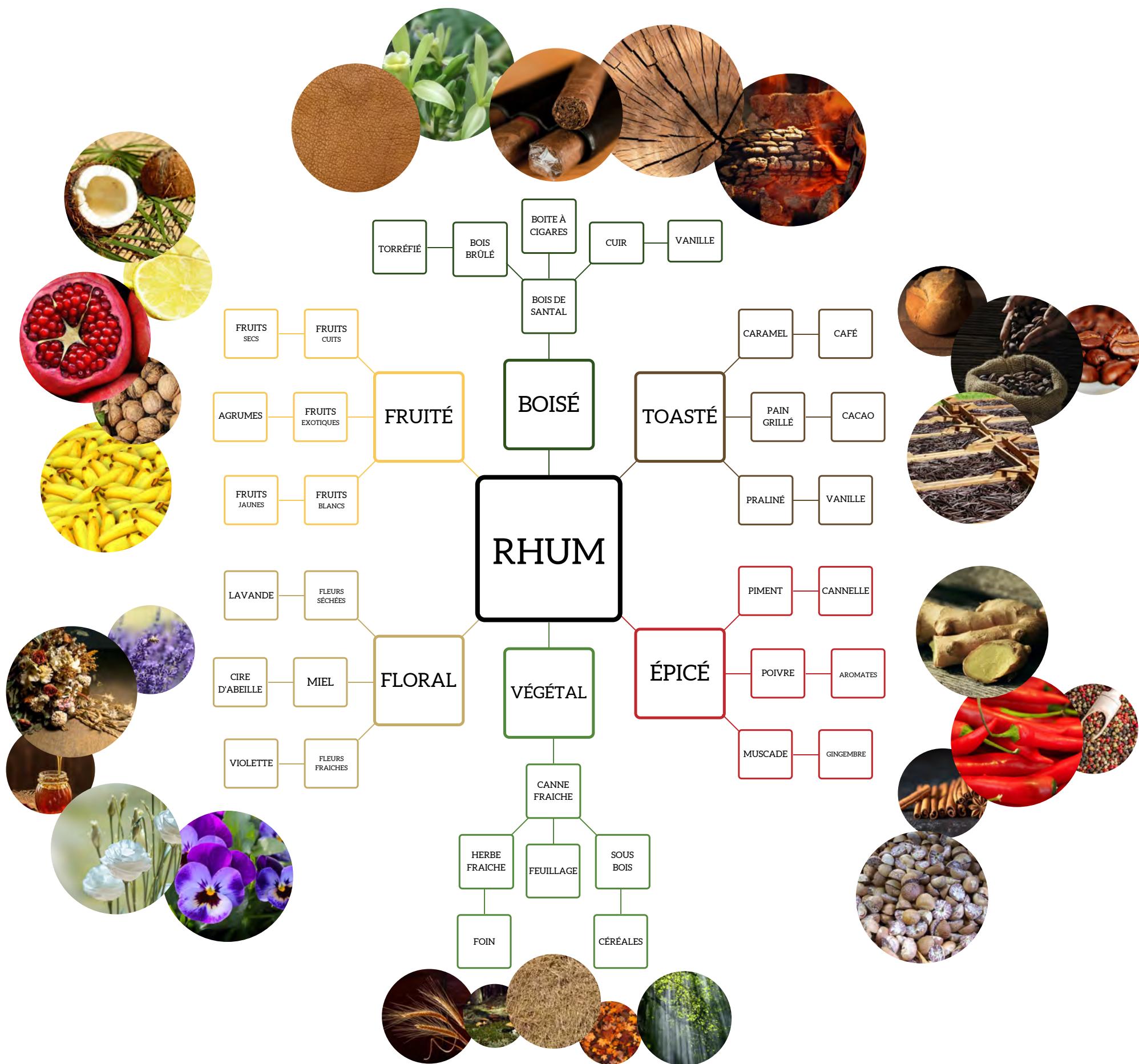


RHUM

Né au 17ème siècle dans les Caraïbes, le rhum est industriel (de mélasse) dans les anciennes colonies britanniques et espagnoles et il est agricole (de jus de canne à sucre) dans les anciennes colonies principalement françaises.

Le rhum agricole est blanc, de paille avec un vieillissement d'environ 2 ans en fût de chêne ou vieux avec un vieillissement d'au moins 3 ans en fût de chêne.

Celui de mélasse représente l'essentiel de la production mondiale.



Etape 1 : jus de canne ou mélasse

La canne à sucre est récoltée avant floraison, les feuilles sont laissées dans le champs et la base à la distillerie. Dans le cas de jus de canne, la canne est broyée puis envoyée à la fermentation. La mélasse est un sirop provenant d'un résidu du raffinage de la canne qui est ensuite utilisé pour le rhum.

Etape 2 : fermentation

Le moût est mis à fermenter grâce aux levures et se transforme en alcool. Il en ressort un vin de canne de moins de 10°. C'est lors de cette étape que les arômes sont créés mais le produit final est encore loin.

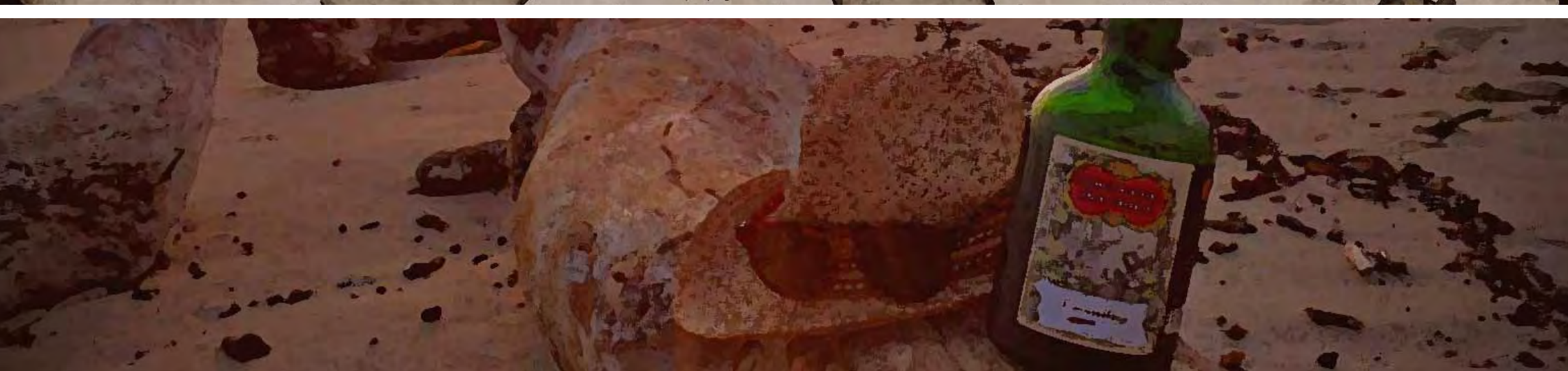
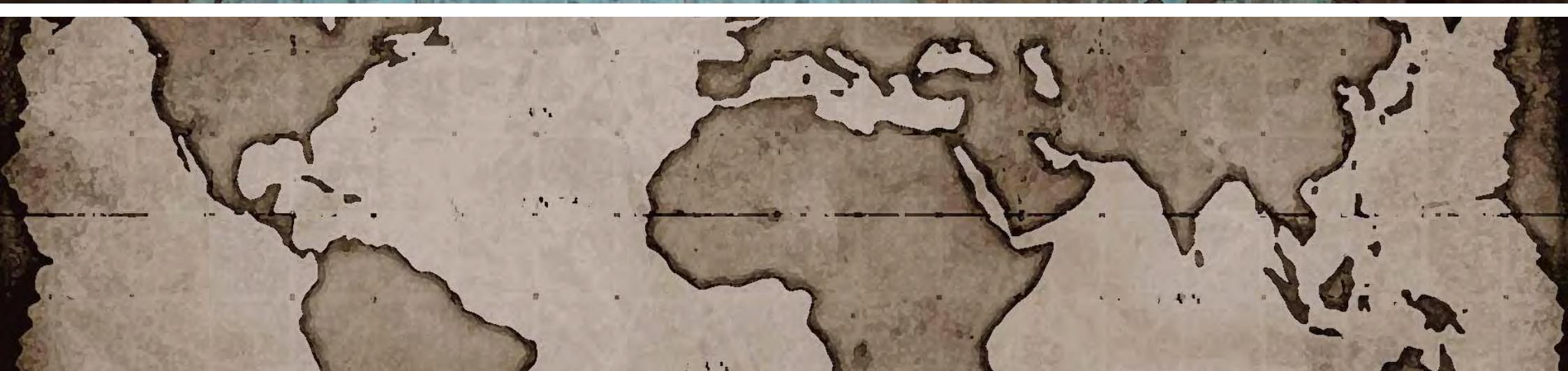
Etape 3 : alambic

A colonne, en continu ou à repasse, tous les types d'alambics peuvent être utilisés. Ce choix est fait en fonction du résultat souhaité, de l'histoire du pays et des appellations. Etape cruciale de l'élaboration du rhum, la distillation mène au vieillissement.

Etape 4 : fût

Le vieillissement harmonise les différents arômes et s'affine grâce au fût : chêne neuf, anciens fûts de bourbons ou finitions en fûts de Porto ou de Xérès, les producteurs laissent libre-cours à leur imagination. Le rhum est ainsi vieilli plusieurs années bien souvent dans des conditions extrêmes grâce au climat des lieux de production.





DES RHUMS AUTHENTIQUES EN PROVENANCE DU MONDE ENTIER



Vous aimez le rhum ? Si c'est le cas, alors nous vous invitons à découvrir des rhums fantastiques, aux styles étonnamment différents, provenant de différents pays du monde entier.

Appréciez nos rhums fruités et faciles à boire comme le CARAIBES ou le LATINO, qui se prêtent à chaque occasion. Découvrez le goût puissant, riche d'un pays traditionnel comme la Jamaïque avec notre rhum Jamaica NAVY STRENGTH. Continuez votre voyage en explorant des pays comme l'Indonésie, les îles Fidji ou la Guadeloupe en dégustant notre sélection de fûts uniques. Des expériences de goûts incomparables sont garanties !

Compagnie des Indes vous fait découvrir des rhums au goût authentique, beaucoup plus complexes que des rhums au profil simplement «doux». Nos rhums représentent l'origine de chaque pays respectifs et inspirent par leur diversité de saveurs. Nous n'utilisons aucun additif.



Portrait : Florent Beuchet, créateur de la Compagnie Des Indes

"De famille Bourguignonne, j'ai été éduqué par le vin. C'est naturellement que je me suis orienté vers les vins et spiritueux. Après l'obtention d'un master en commerce international des vins et spiritueux à la Burgundy School of Business de Dijon, une opportunité s'est offerte à moi : devenir ambassadeur de la marque Banks 5 Island Rum à New York. J'ai ainsi basculé du côté obscur de la force préférant le monde des spiritueux à celui du vin. Je suis parti faire mes preuves sur le marché le plus concurrentiel au monde pour les spiritueux. Pendant 18 mois, j'ai côtoyé les plus grands barmen et de vrais aficionados de rhum avec qui j'ai beaucoup appris. C'est ainsi qu'à mon retour en Europe, j'ai décidé de devenir embouteilleur indépendant et de lancer ma marque de rhum."





TRICORNE | BLEND

Tricorne est le premier rhum blanc issu d'un assemblage des trois types de rhums que l'on peut trouver à travers le monde: le rhum de pur jus de canne; le rhum de mélasse et le Batavia Arak (rhum provenant d'Indonésie).

DÉGUSTATION

Nez: Arômes très puissants sur la canne fraîche, les fruits à noyau, côté herbacé

Bouche: Arômes de sucre « Candy » et de banane

Finale: Une touche herbacée et un arrière-goût épicé

LES FAITS

Pays d'origine: Indonésie, Jamaïque, Trinidad, Réunion

Vendu depuis: Mai 2016

Contenance: 70 cl

Teneur en alcool: 43% Alc./Vol.

Ajout: Aucun

Mise en bouteille en France sans filtration à froid

HONNEURS : International Rum Conference Madrid 2017 | argent



Crédits : Hugo de Picoli



CARAIBES | BLEND

Issu d'un assemblage de rhums de la Guyane anglaise, de la Barbade et de Trinité-et-Tobago, le blend «Caraïbes » est plein d'arômes. Les rhums, vieillis en fûts de Bourbon pendant 3 à 5 ans dans les Caraïbes, sont ensuite importés en Europe et dégustés soigneusement afin de faire partie de l'assemblage final.

DÉGUSTATION

Nez: Fruité et épicé

Bouche: D'abord, des notes de jus de canne à sucre, fraîches et légères à la fois; puis, des notes de fruits tropicaux et une certaine douceur.

Finale: Fraîche sur les clous de girofle, sur le gingembre et le réglisse avec des notes d'épices

LES FAITS

Pays d'origine: Trinité-et-Tobago, Guyane, Barbade

Vendu depuis: 2014

Méthode de vieillissement: Vieilli en fûts de bourbon pendant 3-5 ans

Ajout: 15 g / L de sirop de canne biologique

Contenu: 70 cl

Teneur en alcool: 40% Alc./Vol.

HONNEURS : Barcelona Rum Congress 2017 | bronze • International Rum Conference Madrid 2017 | bronze • International Rum Conference Madrid 2015 & 2018 | argent • German Rum Festival 2014 | argent



LATINO | BLEND

Issu d'un assemblage de rhums d'Amérique centrale à très forte dominance latine (60% de rhums du Guatemala), et une touche de rhums guyanais (Trinité et-Tobago et Barbade), ce mélange fait ressortir les caractéristiques des rhums d'Amérique latine, avec ses notes rondes et gourmandes.

DÉGUSTATION

Nez: Frais et élégant, avec des notes d'amande et de massepain

Bouche: Douce et subtile, avec de la réglisse, de l'ananas et des fruits tropicaux confits

Finale: Douce et ronde, avec du miel et des grains de café torréfiés

LES FAITS

Pays d'origine: Guatemala (60%), Trinité-et-Tobago, Barbade, Guyane

Vendu depuis: Mars 2015

Méthode de vieillissement: Vieilli en fûts de bourbon pendant 5 ans minimum

Ajout: 15 g / L de sirop de canne biologique

Contenu: 70 cl

Teneur en alcool: 40% Alc./Vol.

HONNEURS : Barcelona Rum Congress 2017 | bronze

International Rum Conference Madrid 2017 | argent

The Rum Masters 2016 | argent



JAMAICA | BLEND

Fabriqué à partir d'un mélange de rhums de la Jamaïque en provenance de quatre distilleries différentes, ce mélange souligne les rhums Pot still si représentatifs du style jamaïcain. Leurs arômes sont plus «funky» et parfois plus proches de rhums agricoles.

DÉGUSTATION

Nez: Mélange de banane fraîche, de fleurs de sureau, de camomille séchée,
d'abricot et de mirabelle

Bouche: Notes de fruit à l'eau-de-vie, avec une touche d'abricot et de raisin.

Finale: Très fraîche et élégante, bien équilibrée, avec des arômes de pain grillé et de miel

LES FAITS

Pays d'origine: Jamaïque

Vendu depuis: 2014

Méthode de vieillissement: Vieilli en fûts de bourbon pendant 5 ans minimum

Ajout: 10 g / L de sirop de canne biologique

Contenu: 70 cl

Teneur en alcool: 43% Alc./Vol.



HONNEURS : International Rum Conference Madrid 2017 | bronze





WEST INDIES | BLEND

Blend sans additifs et 100% 8 ans d'âge – sans sucre, colorants ou arômes ajoutés. Rond, délicat et puissant, il conserve l'élégance naturelle des rhums Compagnie des Indes. Vieilli en fûts de chêne américain, cet assemblage des West Indies rassemble des rhums de Barbade pour une touche de Rhums Pot still, République Dominicaine, Panama et Guyane britannique (British Guyana) pour le Column still.

DÉGUSTATION

Nez: Mélange délicat et parfumé, sur les fruits macérés puis des parfums de sucre d'orge, miel, pêche et épices douces, évoquant les plats orientaux

Bouche: L'attaque est franche sur des notes de miel et d'épices, puis se poursuit sur le sucre d'orge et la mélasse fumée. Le milieu de bouche offre des pointes de gousses de vanille entremêlées d'arômes de rhubarbe et de réglisse

Finale: Délicieux mariage d'eaux de vie fruitées et de notes boisées

LES FAITS

Pays d'origine: Barbade, République Dominicaine, Panama et Guyane Britannique (British Guyana)

Vendu depuis: Mai 2018

Méthode de vieillissement: Anciens fûts de Bourbon pendant 8 ans minimum

Ajout: Aucun

Contenu: 70 cl

Teneur en alcool: 40% Alc./Vol.

Mise en bouteille en France sans filtration à froid



JAMAICA NAVY STRENGTH | BLEND

Produit à partir d'un mélange de rhums de la Jamaïque en provenance de quatre distilleries différentes, ce blend souligne les rhums Pot Still représentatifs du style jamaïcain. Il est mis en bouteille à 57%, un hommage à la Royal British Navy, seuls les spiritueux ayant un niveau minimum de 57% étaient autorisés à bord des navires de cette dernière.

DÉGUSTATION

Nez: Sur la crème et le biscuit, avec des notes de banane mûre et de truffe blanche

Bouche: Suave et prononcée sur la réglisse, sur le sureau et les fruits tropicaux

Finale: Douce et ronde, avec des fruits caramélisés et des notes de miel épicé

LES FAITS

Pays d'origine: Jamaïque

Vendu depuis: Mars 2015

Méthode de vieillissement: Vieilli en fûts de bourbon pendant 5 ans minimum

Ajout: Aucun

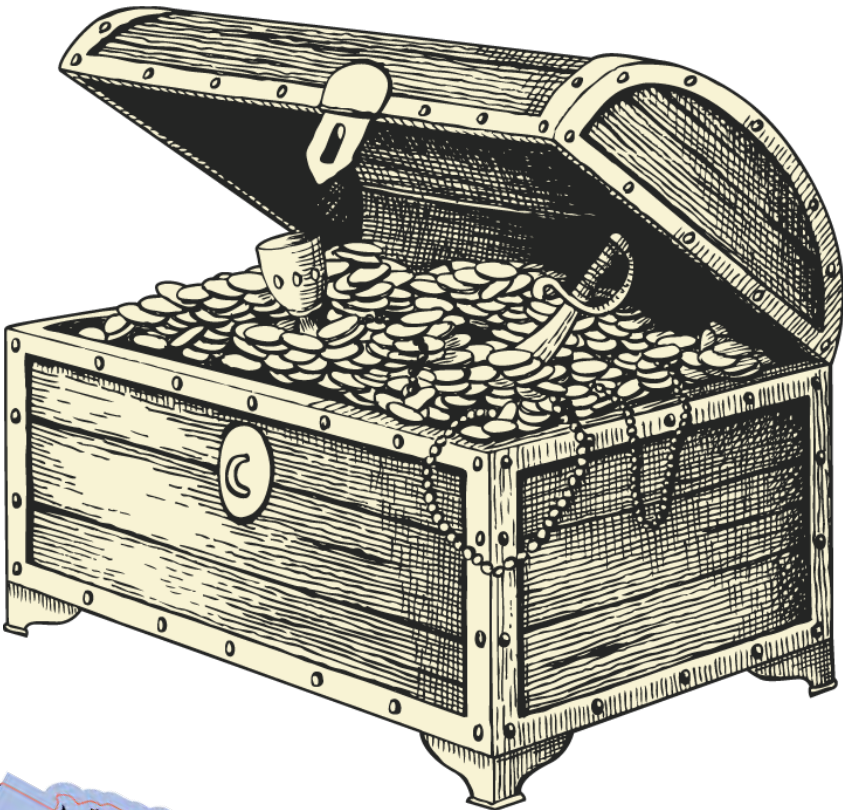
Contenu: 70 cl

Teneur en alcool: 57% Alc./Vol.



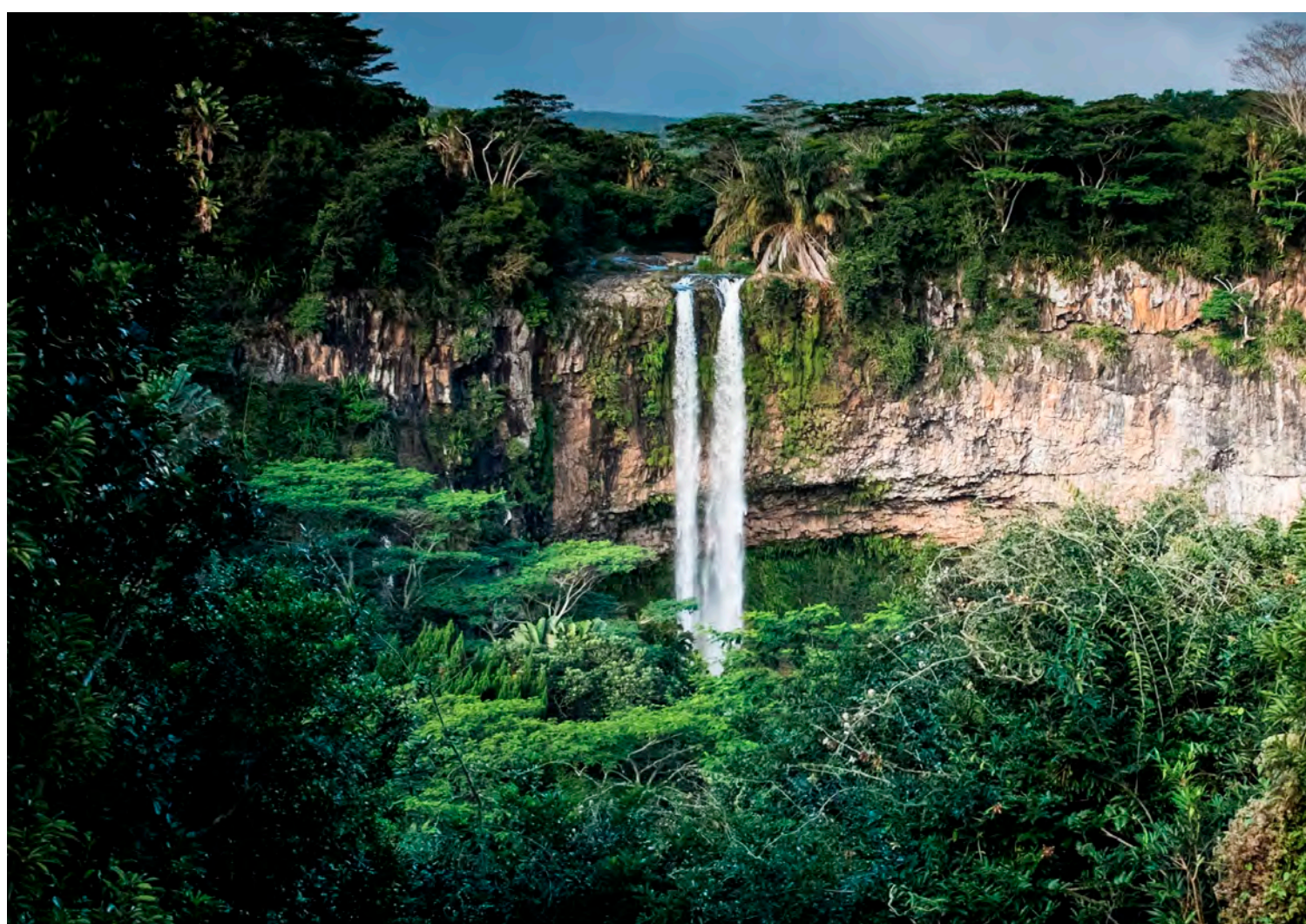
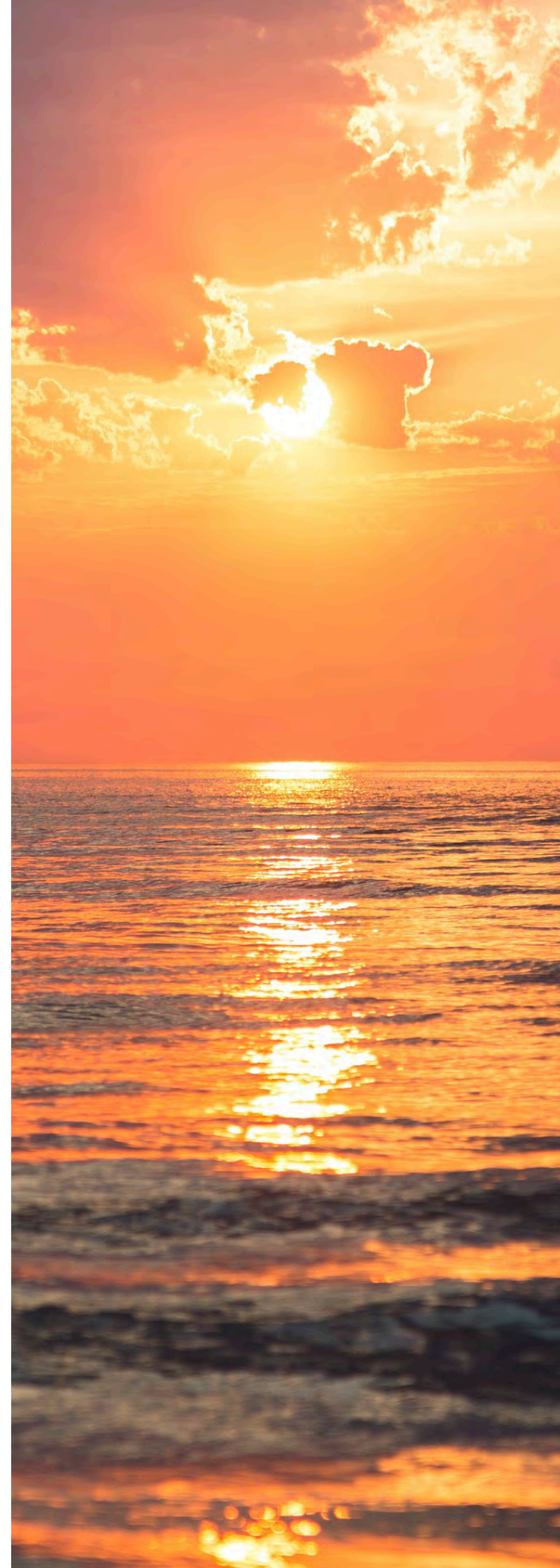
HONNEURS : Barcelona Rum Congress 2017 | argent • International Rum Conference Madrid 2017 | argent • Rhumfest Paris 2017 | argent • The Rum Masters 2016 | or • Rhumfest Paris 2015 | or • Eye for Spirits (8/10 points)

Fruits de fûts sélectionnées soigneusement pour leurs qualités. Parfois embouteillés en brut de fûts, ou bien réduits à l'eau osmosée (dépourvue de tout goût ou sédiment), ces rhums, représentatifs de leurs origines, sont authentiques et élégants.



Les Single Casks







DREAMING MAURITIUS

**"L'Île Maurice est au coeur
de notre développement"**

Frédéric Bestel, Master Blender

L'Histoire

La famille Bestel est connue pour s'être implantée à l'Île Maurice aux alentours de 1800. Originaire de Sedan en Champagne-Ardenne, la production de liqueurs fait partie de l'ADN familial.

Suivant la passion de son père qui a mené une petite affaire de distillation de spiritueux et de la liqueur de canne à sucre, Frédéric Bestel a débuté en créant sa célèbre liqueur au litchi durant ses études.

**Il nous présente
aujourd'hui les rhums
Gold of Mauritius
et Rom Club.**





GOLD OF MAURITIUS LE CLASSIQUE

Rhum ambré, léger et rond. Se déguste pur ou en cocktail.

Notes de dégustation : Ce rhum révèle une grande variété de notes gourmandes, le nez présente des soupçons de bois, de malt et de noix torréfiées, de chocolats et une délicieuse note de fruits tropicaux.



Disponible en coffret avec un verre gravé

GOLD OF MAURITIUS SOLERA 5

Evolution d'un classique. Sophistiqué et suave.

Notes de dégustation : Nez: des noix grillées, chocolat et vanille. Corps: Intense et sucré.

Goût : Complexe, boisé et doux
Finition : Rond et délicat.



Véritable produit phare de l'île Maurice, ce rhum est aujourd'hui exporté dans 23 pays et a été récompensé dans plusieurs concours internationaux.



RHUM BLANC MAURICIEN

NOTES DE DÉGUSTATION

Léger et robuste. Le nez est clair et agréable avec des notes subtiles de noix de coco, de vanille et de gingembre. Le palais révèle de l'orange douce et de noix de coco. Très bien équilibré et parfait pour des cocktails fabuleux.



CARAMEL LIQUEUR LE BEACH PARTY !

La combinaison parfaite entre du rhum mauricien et le caramel doux, sous le soleil tropical. Cette liqueur délicieuse peut être ajoutée dans des cocktails ou même être dégustée avec simplement un glaçon.

NOTES DE DÉGUSTATION

Délicieuse liqueur aux notes de caramel "façon grand-mère", et un soupçon de chocolat blanc.



CLASSIC SPICED

Une aventure extraordinaire.

Un blend de rhums mauriciens infusé
aux fruits tropicaux et aux noix.

NOTES DE DÉGUSTATION

Complexe en nez avec des
fruitset épices et une note
dominantede cannelle. Très
agréable enbouche avec des
notes de pamplemousse.
Descente agréable et douce.
Peut être dégusté pur.



SHERRY SPICED

Rhum mauricien ambré, élaboré à
la perfection et maturé avec des
restes de barils de sherry.

NOTES DE DÉGUSTATION

Intense et lisse. Des notes bien
distinctes d'amande et de
cerise marasquin se
manifestent au nez, la
molasse, le chocolat, les noix
et la vanille émerveillent le
palais. Après-gout durable.
Peut être dégusté pur,
avec un glaçon ou
en cocktail.





ARCANE

L'HISTOIRE

Arcane est un rhum 100% jus de canne de l'Île Maurice. Il est le fruit d'une envie de créer un rhum qui révèle tous les arômes de la canne fraîche car cette dernière offre des arômes d'une extrême subtilité, qui disparaissent trop souvent au cours de la distillation ou du vieillissement.

UN TERROIR IDÉAL POUR LA CULTURE DE LA CANNE À SUCRE

Tout d'abord, l'île a l'avantage de posséder une culture germano-britannique. De plus, son terroir est bien adapté à la croissance de la canne : sol fertile, bien drainé et bonnes précipitations. Tous les éléments sont réunis pour élaborer des rhums à base de jus fraîchement pressés, végétaux et bien épicés.

UN PACKAGING ORIGINAL

Une bouteille d'huile d'olive, une couleur verte inspirée des anciens boudoirs et une étiquette en forme de miroir du XVIIIème siècle. Des codes ultra-modernes qui correspondent parfaitement à l'identité Arcane. Il y a cette volonté de manifester la différence de ce rhum, non pas uniquement dans son profil aromatique, mais aussi au niveau de son packaging.





ARCANE - CANE CRUSH

Avec Cane Crush, Arcane offre une nouvelle vision d'un rhum blanc de dégustation. Il est distillé deux fois: la première distillation a lieu à l'île Maurice, dans des alambics à colonne créole traditionnels. La deuxième distillation est faite en France dans un petit alambic traditionnel cognaçais. Cela permet de garder les meilleurs arômes et produire ainsi un grand rhum blanc.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce rhum est très aromatique, fruité et lisse, avec une concentration incroyable d'arômes, mais sans aucune lourdeur. Sa couleur translucide, cristalline et son nez très subtil et aromatique font de ce rhum une exception ! En bouche, l'harmonie entre fraîcheur et épices est telle que ce rhum s'exprime tout en douceur.

A BOIRE

La meilleure façon de goûter Cane Crush est pure, « on the rocks », mais c'est aussi un superbe rhum pour les cocktails.

DONNÉES TECHNIQUES

43.8%

70cl

Distillé sur l'île Maurice puis en France

Embouteillé en France



ARCANE - DELICATISSIME

Un rhum suave, élaboré exclusivement à base de pur jus de canne, très présent à la dégustation et rehaussé par une note poivrée, caractéristique du terroir de l'île Maurice.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : dorée clair

Nez : Jus de canne frais, épices douces, bois exotique.

Bouche : Exotique. Notes de banane flambée, épices, poivre vert. La rondeur et la puissance des arômes sont soutenues par une structure boisée.

DONNÉES TECHNIQUES

41 % vol

70 cl

**L'EXPRESSION
DU "ÉLÉGANT ET SUAVE"
TERROIR MAURICIEN**



ARCANE - EXTRAROMA

Extraroma est une solera de 12 ans exceptionnelle élevée dans des fûts de chêne américain. Il combine les arômes de canne frais et les arômes très lisses, complexes d'un vieux rhum, ce qui en fait un rhum unique par sa richesse aromatique incroyable.

NOTES DE DEGUSTATION

Ce rhum d'un ambré profond, exprime au nez des arômes opulents de fruits exotiques et de pâtisserie. En bouche se retrouvent les fruits exotiques, le chocolat, la vanille et les fruits secs... une profusion de saveurs !

A BOIRE

La meilleure façon d'apprécier Extraroma est de le boire pur, mais c'est aussi une base étonnante pour la création de cocktails originaux.

DONNEES TECHNIQUES

40° - 70 cl

Embouteillé en France

DISPONIBLE EN ETUI PRESTIGE
ET EN COFFRET TROPICAL



ARCANE - FLAMBOYANCE

Le vieillissement de douze mois en fût de merisier apporte du gras et de la complexité à ce rhum vieux élaboré à partir de pur jus de canne à sucre de l'île Maurice. Un concentré d'originalité.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : Doré avec des reflets cuivrés.

Nez : Un parfum d'épices orientales mêlé à des notes d'oranges douces et de pâtisseries au miel. Puis apparaissent subtilement des notes de bois précieux et de griottes confites.

Bouche : Très parfumée aux saveurs de cerise sauvage et d'épices entremêlées de notes de Porto.

DONNEES TECHNIQUES

40° - 70 cl

UNE FINITION EN
FUT DE MEURISIER

“UNE
EXPERIENCE
UNIQUE”

Beach House

SPICED RUM

Au cœur de l'océan indien, l'Île Maurice, ancienne colonie française et anglaise, est connue pour sa culture quasi-exclusive de la canne à sucre grâce à son climat et son terrain excellents qui sont des conditions idéales. C'est au nord de l'Île, à Pamplemousses, que Beach House s'est spécialisé dans la production de rhums épicés : cannelle, muscade, litchi, vanille... Résultat : des rhums très doux et incroyablement ronds en bouche. Parfaits pour des cocktails, ils se consomment également purs.





BEACH HOUSE SPICED RUM

Mauricien par excellence, Beach House est un Spiced Rum, symbole de l'art de vivre insulaire ! Élaboré à partir de rhum de mélasse distillé sur place, il étonne par sa douceur, réveille par sa fraîcheur légèrement épicée, amuse par son style cool et exotique.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : Robe jaune paille avec de légers reflets dorés. Rhum gras.

Nez : Un premier nez complexe dominé par des parfums d'orange sanguine, de miel et de tabac blond. Après aération, les notions de pain d'épice, de citron vert et de gingembre apparaissent ensuite avec une puissance élégante.

Bouche : Se montre particulièrement souple et délicatement suave. Les saveurs primaires de canne à sucre se marient avec bonheur aux saveurs de fleurs d'oranger de bigarade et de poivre gris.

Finale : Longue et délicieuse aux arômes tropicaux.

CONCLUSION

Original tant par sa bouche à la fois fraîche, suave et parfumée que par sa longue finale parfaitement structurée.



BEACH HOUSE WHITE

Beach House White vous surprendra par son goût original : frais, doux et fruité !

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : Robe parfaitement limpide

Nez : Richesse aromatique intense et complexe avec des notes de fruit de la passion, de litchi et de citron frais avant de laisser la place aux arômes de pamplemousse, au citron vert et de gingembre.

Bouche : Attaque franche, ronde et sucrée. Au milieu de bouche, une belle note épicée dominée par le poivron apparaît.

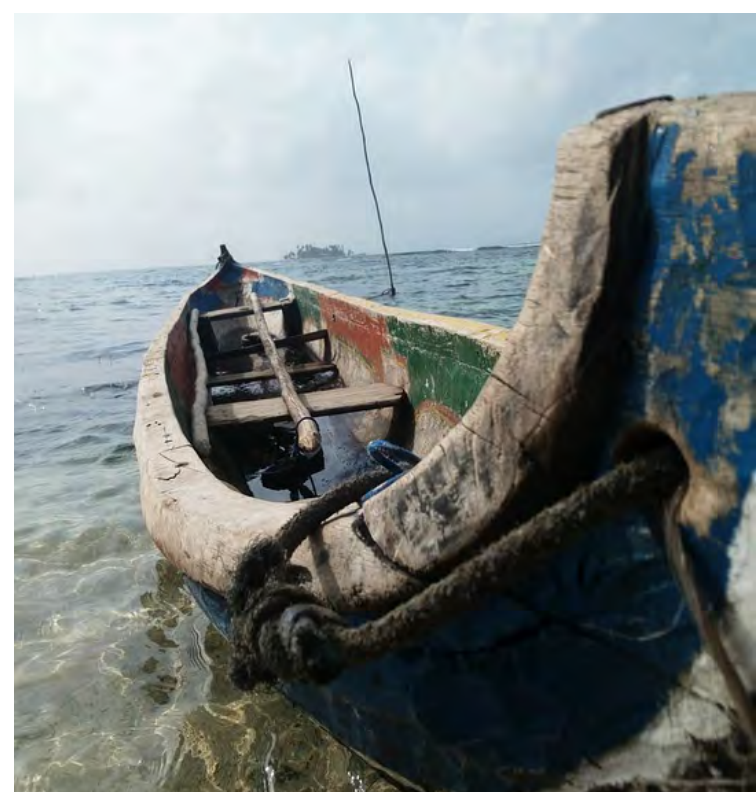
Finale : Subtile, tonique et douce avec des notes de tropiques

CONCLUSION

Un rhum festif et gourmand, frais et léger. A déguster entre amis, bien frais, pur ou en cocktail.



Rhums du Panama



GRANDER[®]

PANAMA RUM

NO ADDITIVES 90 PROOF BOURBON BARREL AGED

POUR CEUX QUI SONT EN RECHERCHE DE QUELQUE CHOSE EN PLUS

Grander est un rhum primé et vieilli en fût de bourbon qui est méticuleusement élaboré avec des ingrédients de haute qualité, de la patience et de l'authenticité. Chaque goutte que vous dégustez est le produit d'une distillerie, de la canne au verre, et est mise en bouteille sans utiliser d'arômes, de sucres ou de colorants.

PEU IMPORTE OÙ QUE VOTRE AVENTURE VOUS MÈNE, CHERCHEZ
QUELQUE CHOSE DE PLUS GRAND ET VOUS SEREZ RÉCOMPENSÉ.





Single Barrel - 8 ans

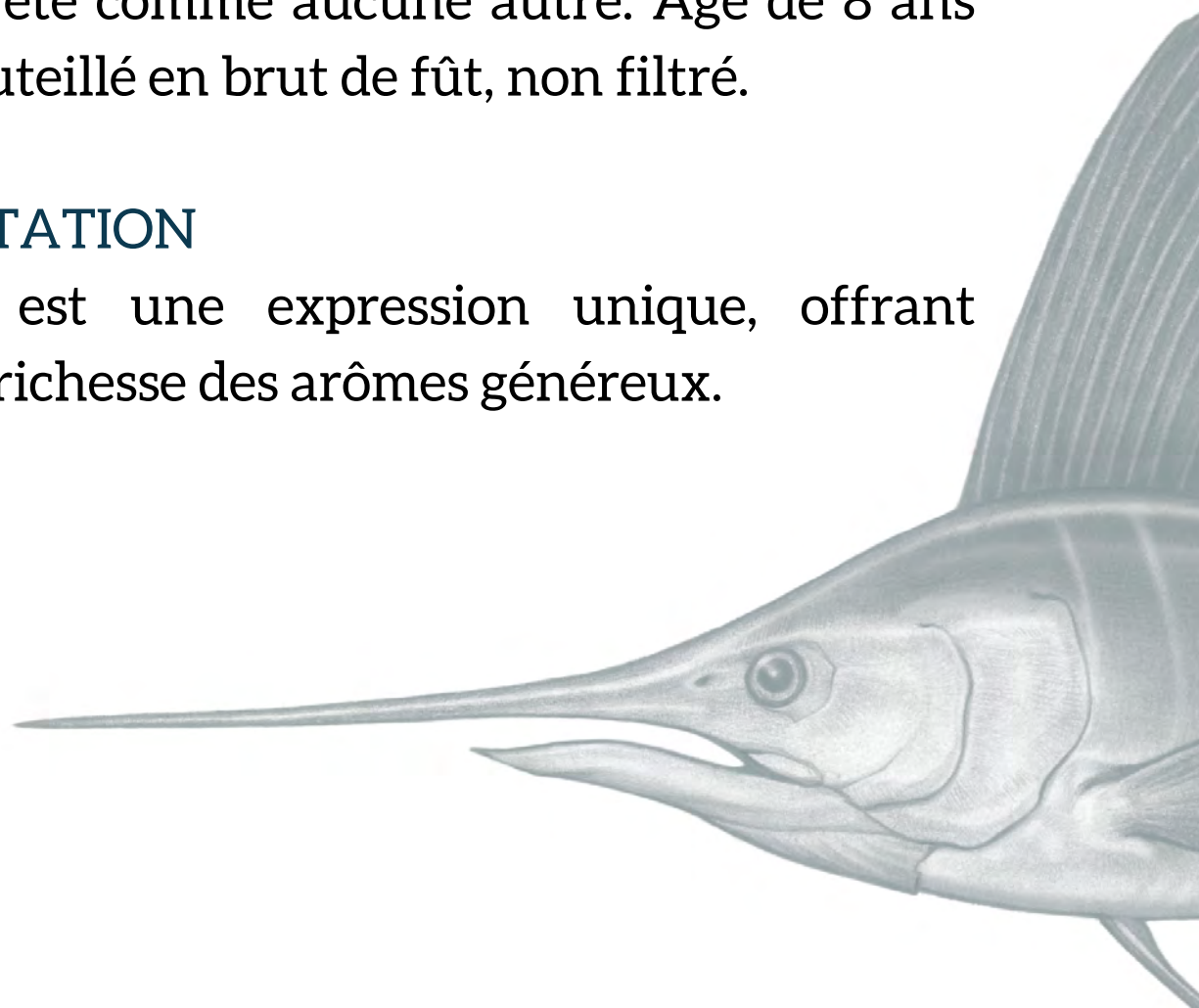
Cette édition rare et limitée provient d'un seul fût, représentant la rareté comme aucune autre. Âgé de 8 ans minimum et embouteillé en brut de fût, non filtré.

NOTES DE DÉGUSTATION

Chaque bouteille est une expression unique, offrant distinctement une richesse des arômes généreux.

54%

70cl





Grander 8 ans

45%, 70cl

Grander est fabriqué et vieilli pour livrer une expérience de rhum authentique. A déguster sur glace ou dans un cocktail classique.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez : Accueillant où se mélangent des notes de chêne et d'épices avec des notes de vanille.

Bouche : Riche avec des arômes de muscade, de fruits secs, de poivre et des notes de bourbon et de canne à sucre.

Distillé dans des alambics à colonnes en cuivre

Filtration à froid

Vieillessement : Au minimum 8 ans en fûts de bourbon



Grander 12 ans

45%, 70cl

Ce rhum estival est une belle alliance de douceur et de complexité, due au soin porté à la sélection des fûts qui délivrent cet équilibre.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez : Riches zestes d'orange, d'épices, de beurre et de cuir.

Bouche : Chaleureuse et boisée avec des notes de chocolat, de bourbon, de fruits secs et de caramel avec un soupçon de poivre.

Finale : Douceur sèche et moelleuse qui enrobe la langue.

Distillé dans des alambics à colonnes en cuivre

Filtration à froid

Vieillessement : Au minimum 12 ans en fûts de bourbon





Rhums des îles Fidji



VANUA[®] RUM

from the
FIJI ISLANDS



VANUA RUM

Mélange artisanal de plusieurs rhums vieillis de Fidji.

40° - 70 cl

En Fidjien « Vanua » est un concept essentiel de la culture autochtone. Cela signifie « la terre à laquelle on s'identifie », un terme fort qui correspond parfaitement à ce rhum. Vanua Rum est un rhum supérieur des îles Fidji : un blend de rhums de 3 à 5 ans produits à partir de cannes à sucre coupées à la main, qui mène à un jus de canne plus riche.

Les îles Fidji ont des sols volcaniques très riches. Le climat, combinaison optimale de la chaleur et l'humidité, est idéal pour la maturation, donnant au Vanua rhum une saveur et un goût très complexe.

Le résultat est un rhum de haute qualité avec des grandes notes aromatiques qui se mélangent en harmonie sur le palais. Un goût qui ramène à la terre et aux origines.

NOTES DE DÉGUSTATION

Bien équilibré, corsé, séduisant et intense. Un goût et une saveur complexes et sophistiqués.

Exceptionnelle rondeur et complexité avec des notes remarquables de coupe fraîche de canne à sucre et de chêne, ainsi qu'une délicate touche de chocolat amer. Plein de saveur Sans aucune dureté.



Yves Assier de Pompignan et une partie de son équipe



Rhums de Martinique



Authentiques par le respect des savoirs-faire ancestraux, les rhums A1710 sont également novateurs par bien des aspects. Chacune des cuvées dispose d'une palette aromatique complexe et envoûtante, résultat du travail et de la passion de femmes et d'hommes de conviction. L'exclusivité des techniques de fabrication et l'originalité des recettes font de ces rhums A1710 des rhums extraordinaires.

A déguster assis, les yeux fermés.

1710

L'histoire de la famille Assier en Martinique débute en 1710 lorsque Jean Assier, jeune avoué (juriste) originaire de Montpellier, arrive sur l'île et travaille au service du Gouverneur de Phélypeaux.



A · 1 7 1 0

RHUM EXTRAORDINAIRE

2006

Quelques siècles plus tard, son descendant direct, Yves Assier de Pompignan, se lance dans un projet audacieux et passionnant : la création d'une nouvelle rhumerie portant en elle l'histoire et la richesse du terroir des Antilles. En effet, la reprise de l'Habitation du Simon, idéalement située au cœur d'un terroir exceptionnel, et la passion sans faille qui l'anime pour son île et ses richesses, ont permis à Yves Assier de Pompignan de s'atteler depuis de nombreuses années à créer une marque de rhum alliant tradition et modernité.



Diamond Rock

Pur, avec un peu de sucre, du sirop de canne, accompagné d'un zeste de citron ou bien en cocktail, Diamond Rock saura ravir vos papilles en toutes circonstances.

Diamond Rock, le dernier né, est un rhum blanc agricole distillé à partir de cannes fraîches, pressées une seule fois. La canne longue, coupée à la main, est acheminée au moulin à trois Rolls de la distillerie A1710, située à l'Habitation du Simon au François en Martinique. Elle est broyée une seule fois afin d'en extraire son nectar. Cette première et unique presse, permet de récupérer le meilleur jus ainsi que le plus pur. Distillé dans un alambic en cuivre muni de sa colonne à 7 plateaux, Diamond Rock est réduit lentement à 50.5 %.

Diamond Rock nous présente une robe brillante et limpide. Le nez souple et droit nous accueille sur des notes minérales, de fruits blancs, de prune de Cythère et de châtaigne.

Au palais, l'attaque est expressive avec des notes de sucre amandé et de cuir. En bouche, ce rhum nous apporte une sensation franche et nette avec de grandes saveurs de canne à sucre. Un rhum blanc équilibré, à la fois doux et puissant, qui apporte une belle longueur en bouche.

Méthode de distillation : alambic en cuivre muni de sa colonne à 7 plateaux

Diamond Rock est réduit lentement à 50.5 %.

Volume : 70 CL



3ème place dans la catégorie rhum blanc agricole et pur jus de canne jusqu'à 55%

La Perle

Un rhum blanc paysan, pur jus de canne

La Perle est un rhum blanc pur jus de canne distillé en alambic de cuivre au terme d'une fermentation de cinq jours.

Sa robe lumineuse et brillante s'accroche aux parois du verre, signe d'une grande structure.

Au nez, une note de fleur de canne, d'agrumes, et de miel accompagne en finesse le passage de fruits exotiques comme le lychee et la goyave.

Au palais, la saveur du sucre de canne est relayée par des arômes de papaye et de banane cuite. Une légère note iodée équilibrée perpétue notre proximité avec l'océan atlantique.

Un Rhum exceptionnel et naturellement doux, riche d'une grande variété de saveurs qui s'exprime à travers l'étonnante longueur en bouche.

Méthode de distillation : Alambic hybridé d'une colonne

Volume : 70 CL

Degré d'alcool : 54,5% Vol.



La Perle Brute

Une Perle Brute toute en finesse

Toujours en quête de rencontres et de mise en valeur du savoir-faire martiniquais, les rhums A 1710 ont souhaité, pour cette cuvée, valoriser la culture de la canne à sucre.

Un brut de distillation

La cuvée La perle Brute 66° « Cannes de Monsieur Paul Octave » est un rhum blanc agricole.

Il est issu d'une distillation sans réduction dans un alambic en cuivre muni de sa colonne à 7 plateaux prénommée « La Belle Aline ».

Méthode de distillation : Alambic hybridé d'une colonne

Degré : 66°

Volume : 70 CL



RUM JOURNAL 2018

Le Rhum A1710 La Perle Brute s'est vu décerner le titre de Meilleur rhum blanc agricole de l'année 2018 lors du concours The Rum Award 2018 du Caribbean Journal.



2ème place dans la catégorie rhum blanc agricole et pur jus de canne 55% et plus

La Perle Rare, BIO

Une expérience gustative

Toujours en quête d'innovation, soucieuse de son environnement et désireuse d'apporter une nouvelle expérience gustative aux amoureux des produits de terroir, la Distillerie A 1710 présente deux nouvelles cuvées de son rhum blanc « La Perle Rare ».

Toutes deux sont issues de leur parcelle de cannes bio (certifiée ECOCERT) située à l'Habitation du Simon, au coeur de l'exploitation et à proximité immédiate de la rhumerie.

Méthode de distillation : Alambic hybridé d' une colonne

Degré R579 : 52°

Degré B69-566 : 52,5°

Volume : 70 CL

Perle Rare B69-566

Sa robe brillante et limpide s'accroche aux parois du verre, signe d'une grande structure.

Au nez : une note d'agrumes accompagne la sensation d'une grande fraîcheur végétale, caractéristique de cette variété.

Au palais : la saveur du sucre de canne (Bleue) s'exprime généreusement.

Un rhum blanc pur jus de Canne, noble par sa puissance aromatique.



Perle Rare R579

Sa robe brillante et limpide s'accroche aux parois du verre, signe d'une grande structure.

Au nez : une note florale de parfum de rose précède le fruité aux arômes de Grenade.

Au palais : la saveur particulière de la canne rouge suscite nettement la gourmandise.

Un rhum blanc, pur jus de Canne, d'une étonnante complexité aromatique.



Renaissance

Un rhum blanc de dégustation

Créer un rhum blanc de dégustation susceptible d'être apprécié tant à l'apéritif qu'au digestif, alliant fraîcheur et complexité, légèreté et puissance, a été l'objectif pour l'élaboration de Renaissance.

Il présente une personnalité particulière et une typicité unique grâce à une fermentation longue de 5 à 6 jours, l'utilisation de levures oenologiques, puis une distillation en alambic tout en cuivre équipé d'une petite colonne, et enfin un passage de quelques jours en fût de chêne (précédemment utilisés pour le Cognac).

Fruit d'un long travail de chai, ce rhum pur jus de canne a été patiemment conçu avec le même soin et la même passion que ceux apportés à chacune des créations.

Mis en bouteille à la main, « Renaissance » est présenté en carafe numérotée.

Ce millésime 2016 a été produit à l'Habitation du Simon et édité à 1080 exemplaires.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est lumineuse, brillante avec des reflets éclatants.

Au nez, le montant est souple, arrivent alors des notes complexes de canne fraîche, de fleur d'oranger et de crème pâtissière.

En bouche, l'attaque est soyeuse, nous retrouvons alors la canne mâchée, puis arrivent les saveurs de meringue et de vanille accompagnées de notes florales.

La finale est gourmande et tout en douceur.

Pour les amoureux du rhum, la découverte de « Renaissance » sera un voyage au-delà des frontières connues.

Environnement de vieillissement : Tropical

Méthode de distillation : Alambic hybridé d' une colonne

Degré : 52°

Volume : 70 CL

Trophée Canne d'or dans la catégorie rhum blanc agricole et pur jus de canne jusqu'à 55%



Soleil de minuit

Un rhum résolument doux et fruité

Soleil de minuit est un assemblage gourmand de 6 rhums âgés de 8 à 11 ans, sélectionnés pour la douceur de leurs arômes.

Ce rhum est résolument doux et fruité.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez, une légère sucrosité laisse place à des arômes de torréfaction (café), de fruits confits (figue) et de sous-bois.

La bouche, d'une longueur remarquable, est ronde et suave, subtilement parsemée de notes de cannelle, de moka et de fruits confits.

Sa robe est lumineuse et d'intensité ambre-acajou avec des reflets cuivrés.

Cette cuvée a été embouteillée à la main dans son précieux flacon, au Domaine, avant d'être numérotée par le maître de Chai.

Environnement de vieillissement : Tropical

Méthode de distillation : Colonne

Volume : 70 CL

Degré : 46,4°

Edition 2016 : 1300 flacons

Embouteillés et numérotés à la main



Trophée Canne d'or dans la catégorie rhum de mélasse de 3 à 12 ans





Tricentenaire

L'assemblage subtil

Tricentenaire est un assemblage subtil de 5 rhums exceptionnels ayant vieilli entre 6 et 17 ans, puis affinés en foudre de chêne français.

NOTES DE DÉGUSTATION

Son nez d'un boisé intense laisse paraître de douces notes de melon confit et de tabac blond.

En bouche se dégage dans un bel équilibre, une chaleur enveloppante dominée par le bois et se terminant par des notes gourmandes de fruits confits.

Brillante et lumineuse, sa robe acajou est agrémentée de reflets dorés.

Environnement de vieillissement : Tropical

Méthode de distillation : Colonne

Volume : 70 CL

Degré : 43.9°

Edition 2016 : 1000 flacons

Embouteillés et numérotés à la main



Nuée ardente

Un assemblage résolument doux et fruité

Nuée ardente est un rhum issu de l'assemblage complexe de 7 rhums d'exception ayant séjourné en fûts de bois entre 9 et 17 ans.

La cuvée connaît ensuite un nouvel affinage en foudre de chêne français ayant précédemment contenu de l'eau de vie de Cognac.

NOTES DE DÉGUSTATION

Son nez boisé est caractérisé par des arômes balsamiques et de réglisse puis ponctué par de subtiles notes de figue et de torréfaction.

En bouche, les tannins du bois sont fondus et évoluent sur des pointes d'épices et de café grillé.

En finale, de gourmandes sensations de fruits confits s'épanouissent.

Sa belle robe, d'un acajou intense, développe des reflets dorés et cuivrés.

Environnement de vieillissement : Tropical

Méthode de distillation : Colonne

Volume : 70 CL

Degré : 44.5°

Edition 2016 : 700 flacons

Embouteillés et numérotés à la main



RUM JOURNAL

Le Rhum A1710 Nuée Ardente c'est vu décerner le prix « New Rhum Agricole of The Year 2016 » par Rum Journal.



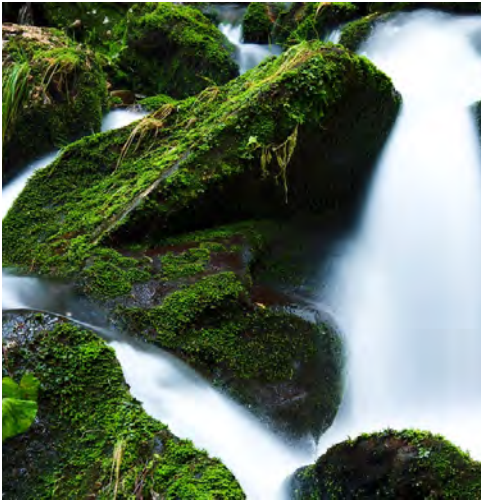
WHISKY

Eau-de-vie résultant de la fermentation puis de la distillation de céréales : orge non malté et maïs pour les blend, orge malté pour les single malt, pur malt et seigle. Produit aujourd'hui partout dans le monde, le whisky est l'un des alcools les plus répandus : c'est le spiritueux le plus consommé en France.

En dehors de certains pays comme les États-Unis où le climat peut permettre d'atteindre un niveau de maturation plus rapidement, en Europe, il doit être vieilli au moins trois ans en fût de chêne.



L'EAU



L'ORGE



LA
LEVURE



LE
MALTAGE



LE
BROYAGE



LE
BRASSAGE



LA
FERMENTATION



LA
DISTILLATION



LE
VIEILLISSEMENT



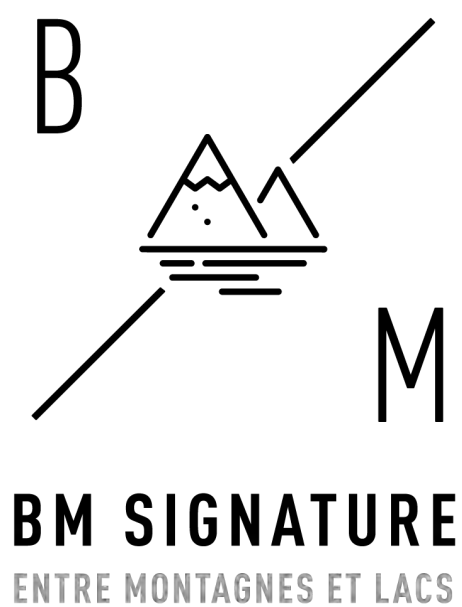


Whisky Français





"Nous faisons planter notre orge dans le village et elle est maltée à côté de Dijon, le complément se fait avec de l'orge régionale." - Bruno Mangin



Portrait : Bruno Mangin

C'est à l'ombre du Rocher de Château-Châlon, dans une vieille cave à Vin Jaune, idéalement fraîche et humide, que le whisky BM Signature est lentement mûri.

Issu d'une excellente bière spécialement élaborée pour être distillée, cet alcool va passer de longues années dans des tonneaux ayant contenu des vins du Jura, à s'affiner, se colorer et prendre ses arômes caractéristiques.

Au bout de trois ans minimum, cette Fine de Bière devient le Whisky BM Signature, qui est embouteillé sans manipulation ni filtration à froid afin de conserver toute la richesse des arômes et des saveurs issue de ce passage en fût d'affinage. Les ingrédients, tout comme son mode d'élaboration, lui confèrent les senteurs du terroir jurassien et en font un Whisky original d'une grande finesse.





Single Malt vieilli en fût de Macvin

Issu d'une excellente bière spécialement élaborée pour être distillée, ce Whisky va passer de longues années dans des pièces ayant contenu du Macvin, Rataffia emblématique du Jura, à s'affiner, se colorer et prendre ses arômes caractéristiques.

Il est embouteillé sans manipulation, ni filtration à froid, afin de conserver toute la richesse des arômes et des saveurs issue de ce passage en fûts d'affinage.

Les ingrédients, tout comme son mode d'élaboration, lui confèrent les senteurs du terroir Jurassien et en font un Pur Malt original d'une grande finesse.

70 cl
40 % d'Alc.Vol



Crédits : Hugo de Picoli

"Nous utilisons au maximum des fûts de notre région : Macvin, Vin Jaune, Vin de Paille, Château Chalons, Savagnin, et chardonnay typés." - Bruno Mangin

Single Malt vieilli en fût de Vin de Paille

Issu d'une excellente bière spécialement élaborée pour être distillée, ce Whisky va passer de longues années dans des pièces ayant contenu du Vin de Paille, vin emblématique du Jura, à s'affiner, se colorer et prendre ses arômes caractéristiques.

Il est embouteillé sans manipulation, ni filtration à froid, afin de conserver toute la richesse des arômes et des saveurs issue de ce passage en fûts d'affinage.

Les ingrédients, tout comme son mode d'élaboration, lui confèrent les senteurs du terroir Jurassien et en font un Pur Malt original d'une grande finesse.

70 cl
40 % d'Alc.Vol



Single Malt vieilli en fût de Vin Jaune - 9 ans

Issu d'une excellente bière spécialement élaborée pour être distillée, ce Whisky va passer 9 longues années dans des pièces ayant contenu du Vin Jaune, vin emblématique du Jura, à s'affiner, se colorer et prendre ses arômes caractéristiques.

Il est embouteillé sans manipulation, ni filtration à froid, afin de conserver toute la richesse des arômes et des saveurs issue de ce passage en fûts d'affinage.

Les ingrédients, tout comme son mode d'élaboration, lui confèrent les senteurs du terroir Jurassien et en font un Pur Malt original d'une grande finesse.

70 cl
42 % d'Alc.Vol



"Je cherche à avoir beaucoup de finesse et de gras sur mes alcools, le type de distillation qu'apporte l'alambic à colonne répond bien à mes envies." - Bruno Mangin

Single Malt vieilli en fût de Vin Jaune - 12 ans

Issu d'une excellente bière spécialement élaborée pour être distillée, ce Whisky va passer 12 longues années dans des pièces ayant contenu du Vin Jaune, vin emblématique du Jura, à s'affiner, se colorer et prendre ses arômes caractéristiques.

Il est embouteillé sans manipulation, ni filtration à froid, afin de conserver toute la richesse des arômes et des saveurs issue de ce passage en fûts d'affinage.

Les ingrédients, tout comme son mode d'élaboration, lui confèrent les senteurs du terroir Jurassien et en font un Pur Malt original d'une grande finesse.

70 cl
46 % d'Alc.Vol





Scotch Whisky



Au soir du 10 novembre 1799, pour célébrer le coup d'Etat du 18 Brumaire, qui venait de donner au peuple souverain le fondement de la République qui n'existait encore que dans le coeur des républicains, Lord William Philip Ier baptisa son whisky KOUDETA.

Ainsi naquît la légende de cet authentique Scotch Whisky, mélange savoureux des malts les plus raffinés, et vieilli en fût de chêne.

KOUDETA

THE TASTE OF POWER



KOUDETA est un authentique Blended Scotch Whisky, élaboré et distillé dans la région du Larnakshire, au sud de Glasgow.

Composé de 15% de malt et 85% de blé et seigle récoltés sur des sols argileux, KOUDETA est vieilli pendant 3 ans dans des fûts de chêne ayant servi à la maturation du Bourbon, ce qui lui apporte ses délicates notes de vanille et de miel.

Son assemblage minutieux lui permet de conserver la subtilité de son équilibre et la qualité de ses arômes. A sa mise en bouteille, ce Scotch titre à 45%, ce qui permet de conserver les notes de vanille miellée qui font de KOUDETA un whisky de caractère.



Disponible également en étui



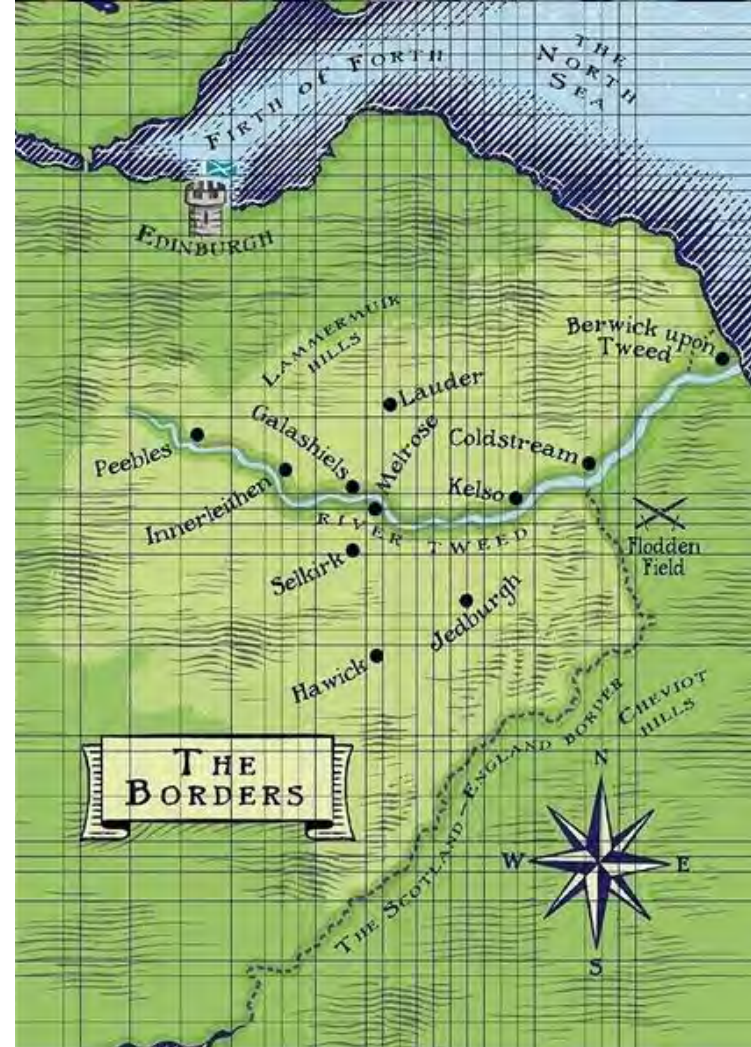
R&B signifie Raasay et Borders; deux paysages uniques et contrastés, deux côtés d'une même famille, et une provenance peu commune pour le whisky - jusqu'à présent.

R&B
Handcrafted Whiskies
of Uncommon Provenance.

Les racines dans les frontières écossaises et les Hébrides sont physiquement incarnées par le cofondateur, Alasdair Day. L'arrière-grand-père d'Alasdair, Allan Macdonald, était originaire des Hébrides. Son autre arrière-arrière-grand-père, Richard Day, était un mélangeur de whisky dans la ville frontalière de Coldstream, dont l'héritage remonte à 1820.

Livre de cave de Richard Day





The Tweeddale : Grain Of Truth

Single Grain Scotch Whisky

Grain Of Truth prouve qu'un whisky de grain peut être aussi bon qu'un whisky de malt.

Édition limitée - 46% vol - Couleur naturelle, non filtré à froid.

Un whisky riche vieilli en fût de sherry et produit à partir de 50% de blé et 50% d'orge maltée.

THE
TWEEDDALE

EST. 1820 COLDSTREAM, SCOTLAND



The Tweeddale : The Evolution

Blended Scotch Whisky - 28 ans

Un blend classique de malts de 28 à 33 ans du Speyside et de grains des Highlands, assemblés par le Master Blender Alasdair Day.

Édition limitée (2017) - 52% vol - Couleur naturelle, non filtré à froid.

Un mélange traditionnel riche qui tient compte de l'élégance et des notes fruitées de sherry des malts classiques du Speyside.





Distillerie de l'île de Raasay

La première distillerie légale de l'île de Raasay dans le nord-ouest de l'Écosse a commencé à distiller en septembre 2017. L'ambition est de créer le meilleur single malt écossais et une destination de whisky unique avec la meilleure vue de toutes les distilleries en Ecosse.



While We Wait Single Malt Scotch Whisky

Représente le tout premier Single Malt de Raasay

- Troisième version / 46% vol / 70 cl
- Maturation Bourbon et finition vin rouge de Toscane
- Malt légèrement tourbé 15 ppm
- Couleur naturelle, non filtré à froid

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : Teinte de bruyère des fûts de chêne à vin rouge de Toscane

Nez : Peu fumé mais des notes de fruité percent

Palais : Fumé de la tourbe et épices (feu de camp, poivre noir, réglisse, chêne et brise marine) équilibré par le fruit sec des fûts de Toscane

Finale : Longue et rafraichissante

"Raasay While We Wait représente le style de base du whisky que nous produirons finalement sur Raasay : un single malt légèrement tourbé et fruité. Bien qu'il n'ait pas été produit par notre distillerie, c'est toutefois bien notre création, y compris le blend et la finition à la main, et donc un style unique des distillateurs R&B."





Maîtres assembleurs et
embouteilleurs des
meilleurs whiskies écossais



L'assemblage du whisky écossais depuis trois générations

La famille Laing étant dans l'industrie du Scotch Whisky depuis plus de trois générations, l'entreprise a non seulement acquis une grande expérience, mais aussi, ce qui est tout aussi important, de vastes stocks de certains des whiskies les plus recherchés d'Ecosse.

Apprenez-en davantage sur leur fière histoire et sur leur avenir prometteur.



HUNTER LAING & COMPANY LTD

BLENDING SCOTCH WHISKY FOR THREE GENERATIONS

— GLASGOW • SCOTLAND —





Highland Journey Blended Malt Scotch Whisky – Small Batch – 46.2%
Pour créer ce mélange exceptionnel de whisky de malt écossais, des whiskies provenant des distilleries les plus raffinées des Highlands ont été sélectionnés. L'équilibre entre finesse et complexité de la saveur et de l'arôme provient de l'assemblage de whiskies, dont certains ont été vieillis dans des fûts de chêne américain et d'autres dans des fûts de xérès. Le voyage de Stewart Hunter Laing a commencé il y a plus de soixante ans, lorsque son père l'a emmené dans le train de Glasgow aux Highlands, dans des lieux tels que Blair Athol, Clynelish et Glen Garioch.

Notes de dégustation :

Un whisky de couleur dorée au nez robuste et corsé aux arômes riches et sucrés tels que la crème pâtissière à la vanille, les pommes au caramel anglais et les bonbons feuilletés. Au palais, il est doux et beurré, des notes d'abricot, de pêche et poire comme une salade de fruits. Une finale relativement courte et douce avec des notes de chêne et de noix.



Sélection de Blends



Le voyage à Islay n'est pas facile. S'y rendre prend du temps mais l'île, tout comme son whisky, en vaut la chandelle. Ce voyage est fait depuis des générations et ils continueront de le faire, en ramenant certains des meilleurs whiskies de malt qu'Islay a à offrir. Pour créer ce mélange exceptionnel de whisky de malt, Hunter Laing a sélectionné des whiskies parmi les meilleures distilleries de l'île emblématique d'Islay.

L'équilibre entre finesse et complexité de la saveur et de l'arôme provient de l'assemblage de whiskies.

Notes de dégustation :

L'arôme de ce Blend Malt Whisky est parfumé avec des notes de fumée, de cendre et de goudron, tandis que l'on retrouve en bouche des notes piquantes de tourbe, de saumure et d'algues.





Scarabus

Scarabus, qui signifie "endroit rocheux" en nordique, tire son nom d'une région mystique d'Islay et est décrit comme un whisky pour ceux qui ont un esprit curieux et un sens du détail.

Notes de dégustation : Arômes de fumée de tourbe d'Islay et de sel marin, suivis de notes de cuir chauffantes, de rhubarbe confite et d'une belle douceur vanillée en bouche, pour une finale riche et persistante.

Le whisky crée un sentiment de mystère et de découverte à travers le mantra "Seuls ceux qui cherchent doivent trouver", les symboles sur la bouteille étant intentionnellement ambigus. Le look s'inspire du travail de John Francis Campbell, né à Islay, qui a créé la flûte à bec Sunshine, un appareil qui compte les heures d'ensoleillement en une journée, ainsi qu'une vaste collection de contes de folklore celtique.

70cl
46% vol.





HUNTER LAING & COMPANY LTD

BLENDING SCOTCH WHISKY FOR THREE GENERATIONS

GLASGOW • SCOTLAND

Sélection Embouteilleur Indépendant





HEPBURN'S
CHOICE

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Hepburn's Choice
Single Cask

Toujours à partir d'un fût unique spécialement sélectionné, la gamme Hepburn's Choice est embouteillée à 46 % d'alcool, naturellement sans colorant artificiel ni filtration à froid.

Chaque mise en bouteille est choisie pour mettre en valeur les spécificités d'une des régions productrices de whisky d'Ecosse ou d'une distillerie en particulier. Cette gamme porte le nom du regretté grand-père maternel des directeurs, William Hepburn, qui a parcouru le monde avec son travail dans le service diplomatique.

M. Hepburn était un connaisseur des whiskies de son pays d'origine, avec un jugement finement aiguisé lors de nombreuses réceptions à l'ambassade : c'est dans cet esprit que Hunter Laing pense que ces bouteilles auraient été le "Hepburn's Choice".



Old Malt Cask Single Cask

Old Malt Cask s'adresse sans honte aux connaisseurs des meilleures expressions du Single Malt Scotch Whisky. Etant l'une des marques les plus établies sur le marché du single cask, Old Malt Cask est reconnue par des milliers de consommateurs de Whisky de Malt dans le monde entier comme la sélection qui embouteille certains des Scotchs les plus remarquables sur le marché.

Chaque mois, le jury de dégustation de Hunter Laing passe en revue les stocks de l'entreprise et, après mûre réflexion, sélectionne uniquement les fûts qui sont de la plus haute qualité. Que le whisky ait été distillé à Speyside ou à Islay, dans les Lowlands ou dans les îles, ils ont tous une chose en commun : ils ont été mis en bouteille exactement au bon moment pour saisir les caractéristiques uniques du fût.

Invariablement embouteillée à 50 % pour préserver le goût, chaque nouvelle expression n'est pas filtrée pour préserver la personnalité de chaque fût. Le mélangeur expert rédige également des notes pour guider le consommateur tout au long de la dégustation. Il n'y a pas à faire grand-chose à faire avec le whisky sauf le laisser parler de lui-même.

Old Malt Cask a passé quinze ans comme l'un des leaders du marché dans la catégorie single cask. Comme la réputation de Hunter Laing repose sur la qualité de chaque mise en bouteille, l'objectif est de faire en sorte que chaque nouvelle mise en bouteille réjouisse le consommateur autant que la dernière.



Old & Rare Single Cask

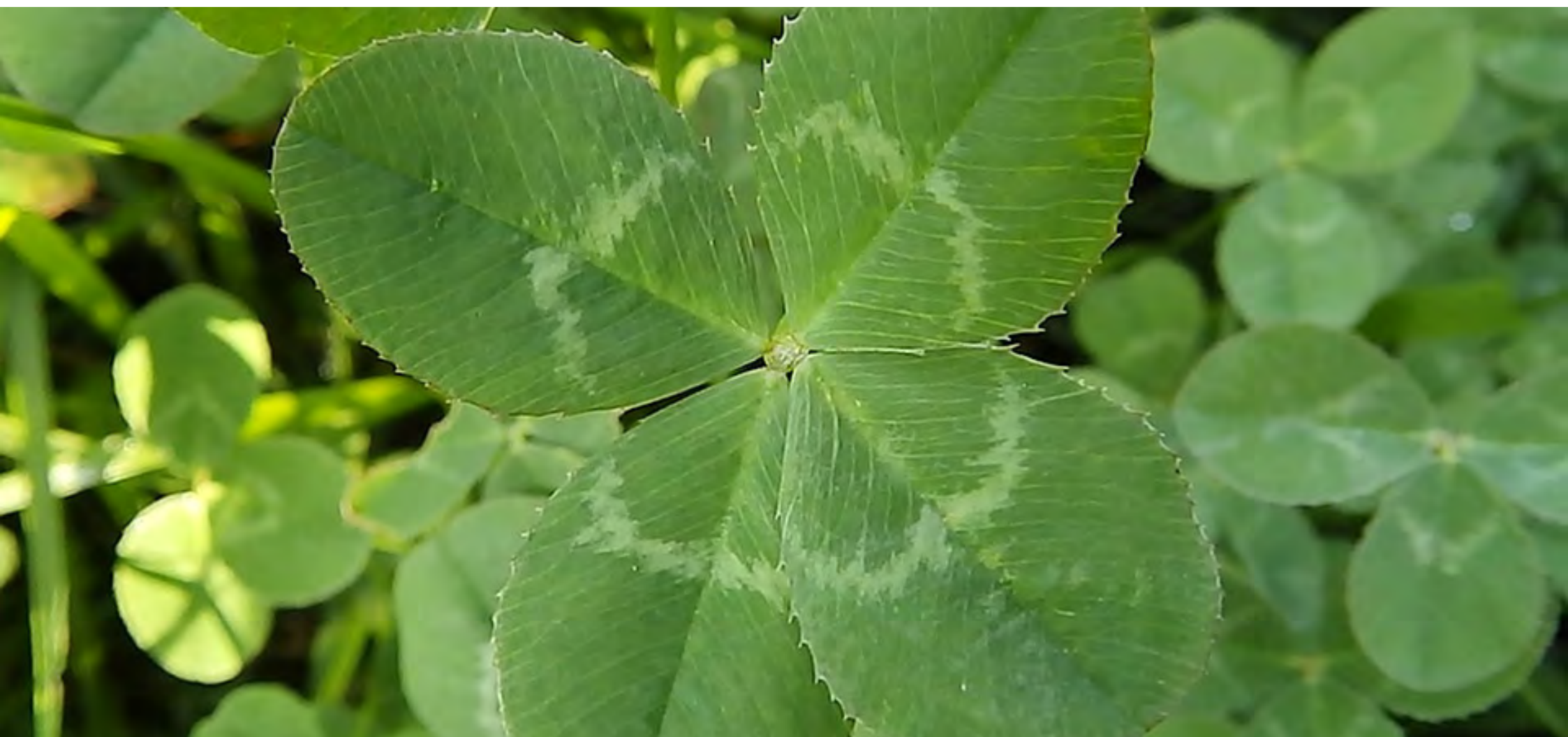
Chaque bouteille d'Old & Rare a été mûrie à la perfection, ce qui fait qu'en raison de la part des anges, il y a relativement peu d'exemples à ressortir de chaque fût.

Présenté dans un flacon squat très distinctif, chaque expression est magnifiquement conditionnée dans une boîte en bois spécialement conçue à cet effet. Les notes de dégustation personnelles de notre expert "nez" sont incluses pour compléter le point de vue de chaque dégustateur individuel. Il va sans dire que chaque fût reste intact grâce à une filtration excessive ou à l'ajout de caramel.

Bien que chaque gorgée d'un fût Old & Rare soit une expérience exquise, le plaisir doit être tempéré par un peu de tristesse, car un tel goût ne peut plus jamais être exactement reproduit.



Whisky Irlandais



L'HISTOIRE

"Bonjour, je m'appelle Ciaran Mulgrew. Je suis le fondateur du Quiet Man. Vous vous demandez peut-être d'où vient ce nom. Eh bien, c'est là que commence l'histoire..."

Mon père, John Mulgrew, a travaillé 50 ans comme barman dans les pubs de Belfast. Parfois, il m'emmenait travailler avec lui. Je me souviens de l'odeur du whisky, du craic et des rires. Même à l'époque, j'étais fier de mon père.

Un barman voit beaucoup de choses et entend beaucoup d'histoires mais mon père n'en racontait pas. C'était le code du barman, et il l'a pris sérieusement.

Ainsi, lorsque j'ai commencé à fabriquer mon propre whisky de nombreuses années plus tard, il n'y avait qu'une seule personne à qui je pouvais donner son nom : John Mulgrew, The Quiet Man ou, comme on dit en irlandais, 'An Fear Ciúin', mon ami auld.

Depuis ces débuts, nous avons été récompensés par des prix et des médailles dans le monde entier, aux Etats-Unis, en Europe, en Chine et, bien sûr, en Irlande.

Jusqu'à ce jour, The Quiet Man reste une entreprise irlandaise, gérée par des Irlandais et fièrement indépendante, tout comme nos pères nous l'ont appris à l'être."



LE CODE DU QUIET MAN

Personne ne naît gentleman, c'est un statut que l'on acquiert avec le temps. Si nous sommes encouragés par de bonnes personnes avec des valeurs fortes, nous avons plus de chances de réussir. Au cours d'une vie passée à travailler derrière le bar, John Mulgrew est resté fidèle au code du barman et n'a raconté aucune histoire. Il est aussi resté fidèle à son propre code et n'a fait de mal à personne, et il a tendu la main pour aider là où il le pouvait. C'est ce plus grand code qui l'a vraiment défini comme un gentleman.



WHISKY ARTISANAL PRIMÉ

"Distillés en petites quantités et affinés dans des fûts de Bourbon de chêne américain, nos whiskies sont moelleux et ultra-doux.

En ce moment, nous mûrissons des whiskies que nous avons achetés à d'autres distilleries, mais tout ce que nous faisons, nous le faisons avec fierté et honnêteté et quand le whisky sortira de nos propres alambics en 2018, nous continuerons de la même façon."



THE QUIET MAN BLENDED IRISH WHISKEY

Ce blend sucré a un parfum floral surprenant et léger, avec des notes de chêne grillé et de miel. Riche en malt, il est exceptionnellement onctueux.

NEZ

Parfums légers et floraux aux notes douces et hespéridées

BOUCHE

Parfait équilibre d'épices et de chêne avec de la vanille douce pour une finale chaude et moelleuse.



Gagnant de prix

Des médailles à profusion

Finition Bourbon

Pour une finition douce et lisse

Triple Distillation

Avec alambics irlandais traditionnels

Davantage de Malt

20% de Single Malt pour une finition plus lisse



THE QUIET MAN 8 ANS SINGLE MALT IRISH WHISKEY

Ce whisky d'une douceur exceptionnelle possède de merveilleuses notes de vanille, de chêne et de miel, créant un nez à la fois vif et doux.

NEZ

Parfums floraux doux et croquants avec des notes de vanille et de chêne.

BOUCHE

Un soupçon de miel, de vanille chaude et de chêne épicé avec une finale exceptionnellement lisse et onctueuse.



THE QUIET MAN 12 ANS SINGLE MALT IRISH WHISKEY



NOTES DE DÉGUSTATION

Un nez intense aux notes de confiture de citron et fleurs fraîchement coupées.

En bouche, on retrouve des notes de fruits verts. Finition douce et persistante à la fois.

Single malt Irlandais

Distillé trois fois

100% orge maltée.

Vieillessement : élevé pendant 12 ans minimum dans des fûts de chêne américain.

40° - 70cl

Double médaille d'or 2016 au salon de San Francisco





Whisky Japonais





K E N S E I

L'HISTOIRE

À l'époque féodale du Japon, le titre honorifique de KENSEI a été décerné aux guerriers Samouraïs, les plus légendaires et les plus héroïques en mission, ayant atteint un haut niveau de distinction. Maîtres de plusieurs arts martiaux, ils ont été formés dès l'enfance à se battre incontestablement et mourir pour leur empereur ou leurs compagnons guerriers Samouraïs.

Les Kensei sont les incarnations vivantes du Bushido, la "voie des guerriers" dans la tradition Samouraï. Ils étaient des artistes impeccables dans la manipulation du nodachi, une version plus longue de l'épée katana qui tranche et coupe les ennemis avec seulement quelques coups élégants et puissants. Sa spécialité est la victoire.

Les guerriers Kensei passent leur vie à se battre et à s'entraîner pour atteindre un niveau de perfection que seulement peu de guerriers peuvent rêver d'atteindre. Chaque armée a besoin de guerriers dont la spécialité est la victoire. Cette philosophie transcende et imprègne l'esprit de la façon dont a été créé ce mélange de whisky.

"Kensei, "Viser la perfection", a été créé avec un engagement inébranlable envers l'idée d'exalter la "voie" et les valeurs des Samouraïs, ainsi que les sites magistériels de son origine, où la trivialité n'a pas sa place.

C'est seulement en faisant toujours notre mieux, en utilisant notre talent de manière disciplinée et en visant la perfection que nous pouvons espérer obtenir une distinction authentique et élégante.

Comme l'ont fait ces guerriers héroïques, nous nous efforçons de persévérer au fil du temps ce savoir et cette vision."

LE WHISKY

Kensei a été élaboré selon un processus artisanal originaire des préfectures d'Hokkaido et de Nagano, puis mélangé et vieilli pendant 3 - 4 ans en fûts de chêne américain à KIYOKAWA.

Cela signifie "Rivière Pure" entre Tokyo à l'est, et l'environnement à couper le souffle du mont Tanzawa à l'ouest.

Ceci définit et produit ce mélange créé en hommage aux guerriers Kensei, qui, sans cesse, s'efforcent de viser la perfection.

Agréable et équilibrée par des textures de velours doux et des notes d'épices douces qui brillent d'un ton ambré et doré.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez : Des notes de fleurs coupées, de fruits frais et d'épices se combinent avec de légères notes de fût.

Bouche : Fruitée et corsée, avec des saveurs d'épices d'hiver associées à des notes de caramel et de vanille avec un fruité remarquable.

Finale : Longue et fruitée, avec des notes d'épices et de chêne.



GIN

Les eaux de vies de grain ou de mélasse sont aromatisées naturellement (macération ou infusion) ou artificiellement pour obtenir le gin.

Herbes, épices et aromates en sont les composants et la baie de genièvre, dont il tire son nom, en est l'ingrédient principal.



Redevenu à la mode, le gin est aussi simple que méconnu. Comment est-il réalisé et comment doit-il être consommé ?

Etape 1 : l'alcool neutre

Élaboré à partir d'un alcool neutre de grain ou de mélasse.

Si le produit provient d'un alcool de mélasse, le moût provient la plupart du temps d'un mélange de céréales composé en grande majorité de maïs et d'orge.



Etape 2 : la production

Il existe trois méthodes d'élaboration du gin :

- Distillation : c'est la méthode la plus qualitative et elle requiert un alambic traditionnel. Lors de la distillation, les vapeurs s'imprègnent des arômes (baies de genièvres et autres plantes) présentes et seul le coeur de chauffe est conservé pour garder une grande concentration aromatique.
- "Compound gin" : elle concerne les productions de gin de gros volumes. L'alcool neutre est mélangé avec des essences artificielles de baies de genièvres, d'aromates et épices ou avec un concentré d'arôme de gin.
- Aromatisation par macération : l'ensemble des aromates sont mis à macérer avec l'alcool neutre déjà réduit à 45°. Ils peuvent être placés directement dans l'alcool ou bien dans des sachets de coton.

Etape 3 : la dilution et la filtration

L'alcool distillé est laissé au repos en cuve et son degré alcoolique est réduit jusqu'au résultat attendu. Le mélange final est ensuite filtré selon différentes méthodes (à froid, carbone...).



Sa consommation

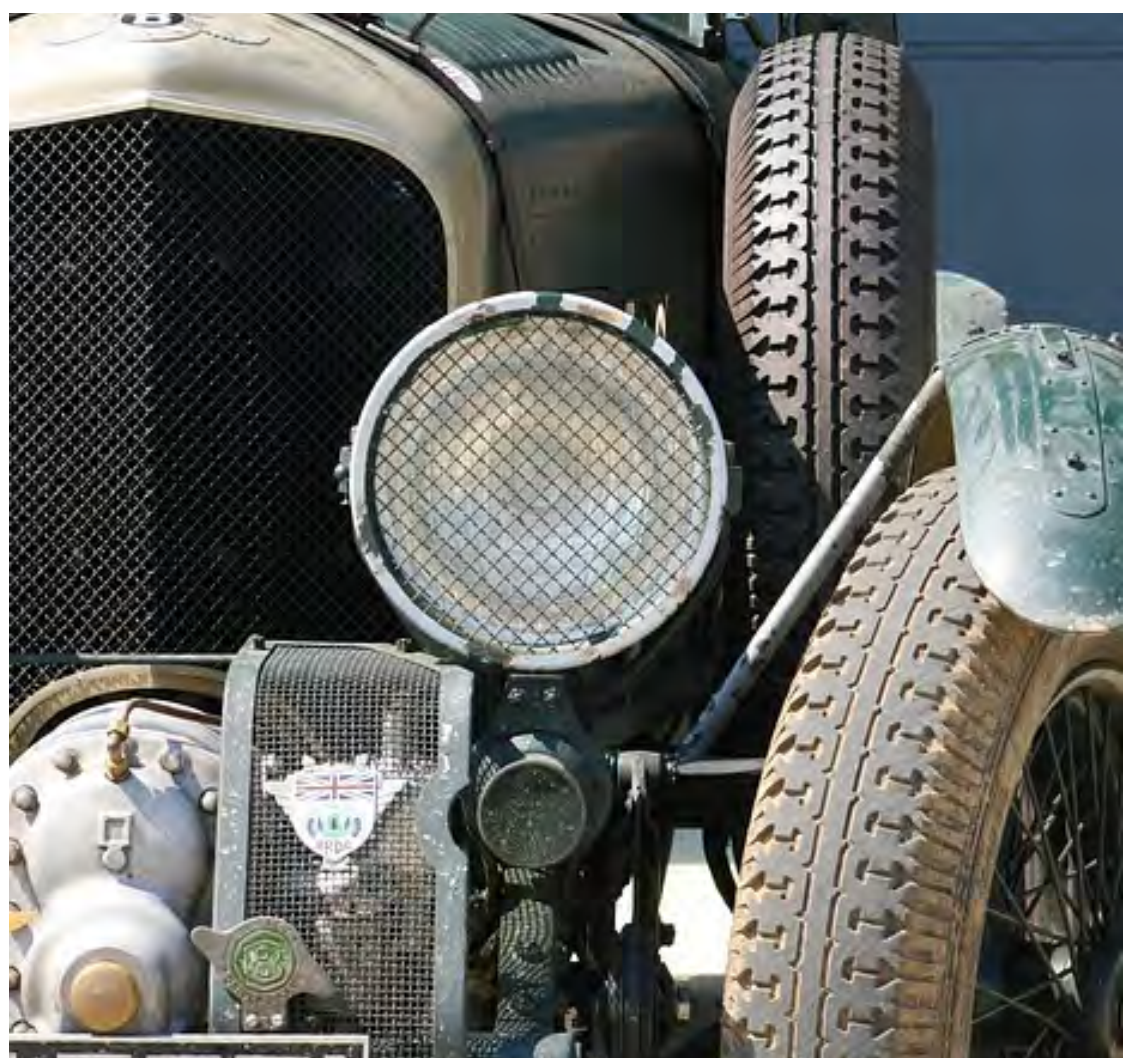
Le gin connaît un renouveau ses dernières années.

Devenu chic, il est au coeur des bars à cocktails et des nouveaux modes de consommation. Il connaît un essor grâce à la mode de la mixologie et des inventions se multiplient pour aller en plus loin que le Gin Tonic.

Pour les puristes, il peut bien-sûr être bu seul pour les gin les plus qualitatifs.



Gin Anglais





LANGLEY'S[®]
ENGLAND
GIN. AS IT SHOULD BE

TYPIQUEMENT ANGLAIS

L'Angleterre de Langley's est le foyer idéal pour les gins classiques de qualité, conçus pour les décors modernes. Reconnu pour son excellence artisanale, sa qualité et sa tradition, il possède un esprit novateur qui remet en question les conventions. Avec le goût de l'audace et de l'originalité, l'exploration et la découverte en son cœur, Langley's England adhère aux règles du meilleur gin artisanal. La marque s'appuie sur cette histoire en proposant des activités distinctes et provocatrices, qui illustrent sa pertinence contemporaine et la distancient de l'approche attendue de ses pairs.

L'artisanat du gin exige passion, dévouement et expertise. L'Angleterre de Langley capture l'esprit obsessionnel nécessaire non seulement pour réussir dans une industrie surpeuplée, mais aussi pour créer loyauté et longévité.

Langley's England utilise des méthodes traditionnelles, mais s'approvisionne auprès des meilleurs ingrédients et des plantes médicinales du monde entier. Ainsi, chaque gin est raffiné et reste fidèle à sa recette d'origine, tout en améliorant les réglages modernes de dégustation.

Un groupe de professionnels de longue date de l'industrie des boissons qui a travaillé dans l'ensemble de son secteur au Royaume-Uni et à l'international.





A PROPOS

Le n°8 de Langley est né d'une quête pour créer l'égreneuse London Dry, la plus équilibrée pour répondre aux exigences d'un palais moderne et exigeant. Il promet un gin doux et intemporel à déguster en bonne compagnie.

Le n°8 de Langley est ainsi appelé parce que la huitième incarnation du gin a trouvé l'équilibre parfait entre la force, la douceur et les notes aromatiques du 41,7% vol.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le n°8 de Langley est distillé une seule fois dans un alambic anglais. Il est composé à 100 % d'alcool de grain anglais et d'ingrédients botaniques classiques du gin provenant de régions indigènes, dont la racine d'angélique, la muscade moulue, l'écorce de casse et les clous de girofle.

Nez : Riche en genièvre, avec des notes parfumées de pin, de citron, de lavande et de violette pâle.

Palais : Graines de genévrier et de coriandre en avant, avec des notes de sauge distinctives.

Bouche : Une douceur délicate avec des notes d'agrumes. Vers le fond de bouche, une réglisse persistante, du poivre noir concassé et quelques notes épicées.

L'HISTOIRE DU LONDON DRY GIN

L'engagement d'Alexander Gordon envers la qualité a ouvert la voie à l'amélioration du gin et d'autres distillateurs ont rapidement fait de même dans les années 1820 et 1830.

De nouvelles méthodes de distillation ont commencé à émerger et ont permis aux producteurs de fabriquer des spiritueux exempts d'impuretés. Comme ils n'avaient pas besoin de sucre ou d'autres ingrédients pour en masquer le goût, le gin, à partir des années 1830, était beaucoup plus propre et brillant.

Ce nouveau type de gin, appelé London Dry Gin, est devenu populaire car il complétait parfaitement l'intérêt des Victoriens pour des modes de vie plus sains.



93/100
"EXCEPTIONNEL"



ÉLÉGANT ET DISCRET

"Le n°8 de Langley est un gin de première classe avec un fier héritage anglais."

WINE ENTHUSIAST

93 POINTS

"Ce gin complexe et équilibré a une bouche citronnée, légèrement sucrée, évoquant le pamplemousse et délivrant une légère et agréable note florale blanche. La finale offre des notes d'agrumes et d'épices."

LANGLEY'S

OLD TOM

SMALL GIN BATCH



A PROPOS

L'Angleterre de Langley's apporte un Old Tom raffiné, un classique, légèrement plus sucré, style gin de Londres victorien dans un cadre moderne.

La boisson est un gin de qualité qui renferme des notes et des secrets d'une époque révolue.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le gin Old Tom de Langley's à 47 % est basé sur une recette de 1891 et réunit huit plantes médicinales.

Nez : essence de genièvre et d'orange crémeuse avec une touche de mandarine juteuse.

Palais : Lente poussée de genièvre, fenouil, muscade, écorce de citron et coriandre qui se développe jusqu'à une finale lisse, douce et sucrée qui s'attarde. Plus intense botaniquement et plus doux qu'un London Dry.



L'HISTOIRE DU OLD TOM

Au 18e siècle, à Londres, la vente de gin sans licence devient illégale à la suite de la Gin Craze, la folie du gin. Les buveurs du breuvage développent donc la méthode suivante : des Old Tom (chats noirs) sont apposés sur l'enseigne de certains pubs. Sous la patte de ce chat se trouvait une fente qui permettait d'insérer une pièce et un tuyau : le "buveur passant" insère une pièce et le barman passe le tuyau par lequel il verse le gin.



LANGLEY'S[®]

First Chapter



A PROPOS

Le First Chapter de Langley's a été créé pour commémorer l'accord conclu entre le botaniste et le distillateur pour produire du gin de première qualité à un prix abordable. Le premier chapitre est fait selon l'une des recettes originales de Langley, selon une méthode ancestrale.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez : Genièvre avec écorce de citron qui s'estompe en coriandre.

Bouche : Une touche modérée de genièvre est suivie d'écorces d'agrumes et d'épices délicates. Léger, doux et très rafraîchissant comme un G&T classique.

Le First Chapter de Langley's utilise 10 plantes classiques pour créer un gin anglais traditionnel. Ce style a défini le style initial de gin que le botaniste et distillateur se sont engagés à créer, en utilisant uniquement des ingrédients de qualité et des "bonnes méthodes".

L'HISTOIRE DU GIN TRADITIONNEL ANGLAIS

Dans les années 1700, des lois moins strictes sur le gin s'étaient transformées en chaos. La loi Gin, finalement reconnue comme inapplicable, fut abrogée en 1742 et une nouvelle politique, à laquelle les distillateurs et les botanistes contribuèrent, fut introduite : des prix raisonnablement élevés, des droits d'accises raisonnables et des détaillants agréés sous la supervision des magistrats. C'est essentiellement la situation qui existe aujourd'hui.

Ces changements ont amené des entreprises plus respectables à se lancer dans la distillation et la vente au détail de gin et il est devenu la boisson de haute qualité, qu'il est depuis lors resté. Le premier chapitre de Langley rend le gin anglais traditionnel accessible à une foule moderne en utilisant une recette et une méthode traditionnelles.



LANGLEY'S G&B

Signature pour le Gin & Tonic n°8 de Langley, affectueusement appelé le "Langley's G&B".

INGRÉDIENTS

- 50ml Gin n°8 de Langley
- Tonique indien classique
- Roue de pamplemousse rouge
- Sprig de Basilic

Notes de dégustation : Le pamplemousse rouge équilibre les notes d'agrumes de l'orange et du zeste de citron dans le gin. Le basilic agit comme un "agent" des glandes salivaires, en ce sens que l'odeur du basilic sur le dessus de la surface des G&T déclenche les glandes salivaires, créant une sensation de "bouche à bouche", rendant les G&T plus désirables.

RÉALISATION

- 1). Remplissez un verre de Copa avec de la glace en cubes et versez 50ml de Langley's No.8 gin.
- 2). Top avec tonique indienne classique
- 3). Garnir d'une rondelle de pamplemousse rouge.
- 4). Placer un brin de basilic sur le dessus

MARTINEZ

Un cocktail qui date d'avant le Martini classique, l'inventeur reste cependant un mystère. On dit qu'il a été fait pour un mineur d'or local à Martinez en Californie, d'autres disent que le père fondateur de la mixologie Professeur Jerry Thomas a créé la boisson - mais qui que soit le fondateur, le Martinez est quelque chose de très spécial (parfait si vous êtes fan d'un Negroni ou Manhattan)

INGRÉDIENTS

- 40ml Vieux Tom de Langley
- 20ml Vermouth doux
- 10ml Liqueur de Marasquin
- Dash angostura amers

Note de dégustation : Un cocktail d'herbes sucré mais puissant, qui offre une délicieuse combinaison du vieux Tom et du vermouth sucré, laissant en bouche une note délicate de liqueur de cerise qui persiste en finale.

RÉALISATION

- 1). Ajouter tous les ingrédients dans le Yari/verre à mélanger rempli de glace.
- 2). Remuer environ 50 fois sur de la glace.
- 3). Filtrer dans la coupelle.
- 4). Garnir d'un zeste d'orange.

TOM COLLINS

Nommé d'après une blague pratique populaire qui s'est répandue à New York vers 1874. Les New-Yorkais disaient aux gens qu'un Tom Collins se trouvait dans un bar particulier et qu'il parlait d'eux de façon très critique, mais lorsque les gens allaient au bar pour demander Tom Collins, ils recevaient le cocktail à la place. Propre, croustillant et dangereusement potable.

INGRÉDIENTS

- 50ml Vieux Tom de Langley
- 20ml Jus de citron
- 10ml Sirop de sucre
- Garni de soda

Notes de dégustation : une alternative rafraîchissante au G&T, la douceur du Old Tom s'associe parfaitement avec le jus de citron, permettant aux saveurs de se démarquer avec la neutralité du soda.

RÉALISATION

- 1). Remplissez de glace le verre de Collins.
- 2). Ajouter 50 ml de gin Old Tom Gin de Langley's.
- 3). Ajouter le jus de citron, le sirop de sucre et le soda dans le verre, remuer.
- 4). Garnir de quartiers de citron et de cerises.

QUEENS ENGLISH

Le Langley's Queens English est un hommage à la boisson britannique la plus typique, le G&T. Le G&T est né d'une abondance de gin et de la nécessité pour les expatriés britanniques de prendre leur insatiable quinine tonique médicale en Inde - le partenariat résultant a été formé.

INGRÉDIENTS

- 50ml Le premier chapitre de Langley
- Tonique indien classique
- Tranche de citron

Note de dégustation : Le genévrier s'associe aux agrumes pour donner le G&T le plus classique.

RÉALISATION

- 1). Remplir de glace du verre de roches
- 2). Verser 50 ml de Langley's First Chapter sur de la glace
- 3). Top avec tonique indienne classique
- 4.) Garnir de rondelles de citron.

DRY MARTINI

L'origine du Martini fait l'objet de nombreux débats. Ce que nous savons, c'est qu'en 1863, un vermouth italien a commencé à commercialiser son produit sous la marque Alessandro Martini, son fondateur, et que c'est cette marque qui a donné son nom au cocktail. Une autre théorie suggère que c'était une évolution du Martinez ou que c'était la création du barman de New York, Martini di Arma di Taggia. La seule chose dont nous pouvons être sûrs, c'est qu'un martini doit toujours être brassé, jamais secoué !

INGRÉDIENTS

- 70ml Gin n°8 de Langley
- 10ml Vermouth sec
- Olives / zeste de citron

Notes de dégustation : Captant parfaitement les notes botaniques du gin, le Martini n°8 de Langley offre un équilibre parfait entre agrumes, genièvre et épices en douceur. Excite les plus réticents des palais martini.

RÉALISATION

- 1). Remplir de glace le verre de Yari/mixeur.
- 2). Verser le vermouth sec de 10 ml sur la glace
- 3). Remuer 20 fois et égoutter l'excès de vermouth.
- 4). Verser le gin n°8 Langley's 70ml sur la glace.
- 5). Remuer environ 50 fois. Filtrer finement dans un verre à martini refroidi.
- 6). Garnir d'un zeste de citron ou d'olive. Servir

HOT TODDY

Le mot "toddy" vient de la boisson en Inde qui est produite par la fermentation de la sève de palmier. La première mention d'un mélange d'alcool, d'épices et d'eau remonte à 1786, et certains croient que le Dr Robert Todd a prescrit une boisson chaude d'eau-de-vie, de cannelle, de sirop de sucre et d'eau comme remède. Populairement utilisé avec le whisky, ce twist apporte l'intensité botanique du Old Tom de Langley, offrant une délicieuse alternative.

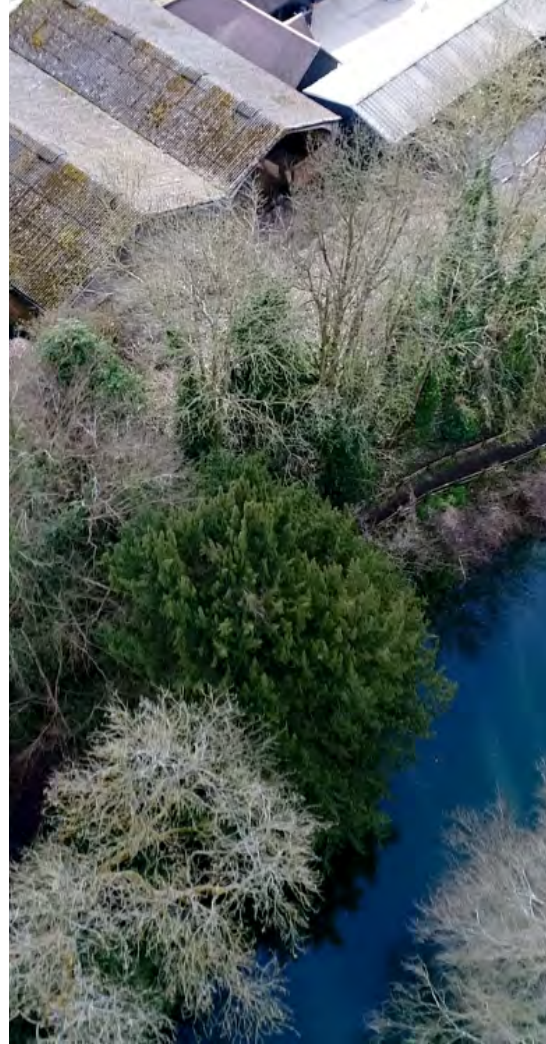
INGRÉDIENTS

- 60ml Vieux Tom de Langley
- 30ml Jus de citron
- 10ml Sirop de sucre Sirop additionné d'eau bouillante
- Cuillère à barre de miel
- Anis étoilé
- Bâton de cannelle
- Rondelle de citron

Note de dégustation : Un hiver plus chaud, combinant les notes épicées du gingembre/anis étoilé et de la réglisse avec le citron, pour un plaisir gourmand.

RÉALISATION

- 1). Ajouter 60 ml de Langley's Old Tom Gin, de l'eau bouillante et du sirop de sucre.
- 2). Remuer la cuillère de miel jusqu'à ce qu'elle soit dissoute.
- 3). Garnir de rondelles de citron, de bâton de cannelle et d'anis étoilé.



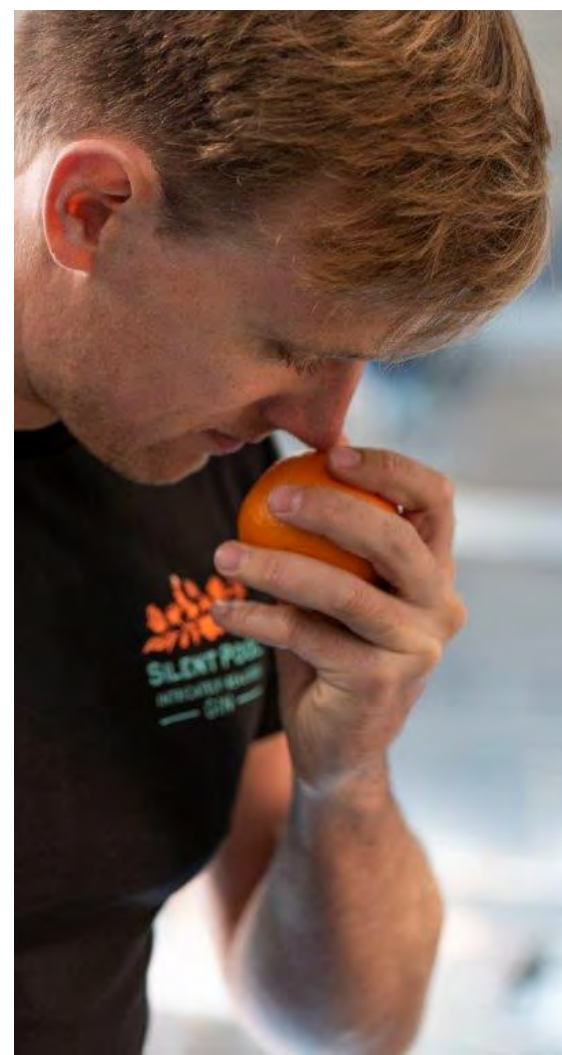
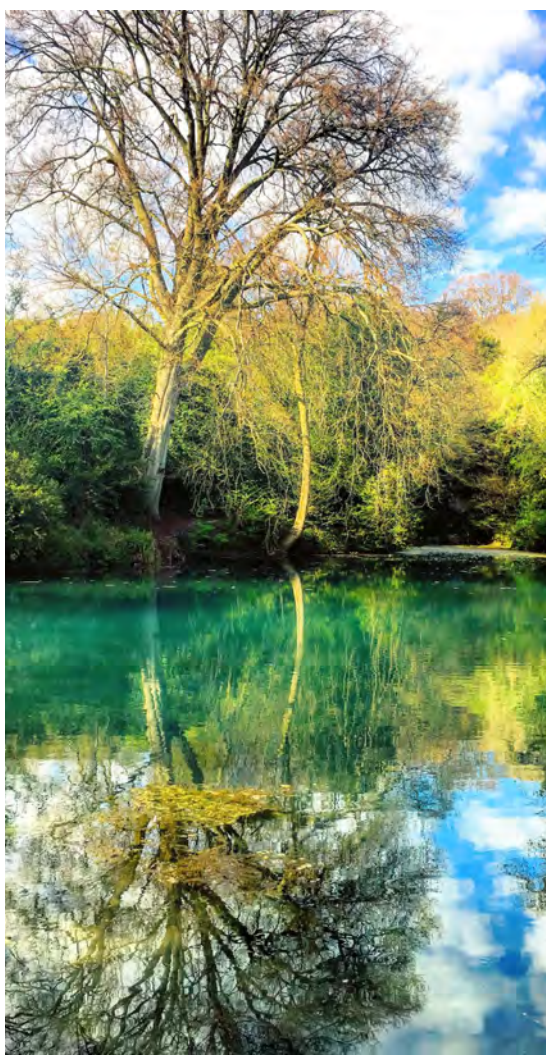
SILENT POOL

INTRICATELY REALISED

GIN

SILENT POOL DISTILLERS AU COEUR DES COLLINES DU SURREY

Attirés par une passion commune pour la distillation artisanale, un groupe d'amis s'est réuni pour créer un nouveau type de distillerie, produisant des spiritueux artisanaux d'une qualité sans compromis. Dans un endroit extraordinaire du domaine Albury Estate du duc de Northumberland, un groupe de bâtiments agricoles délabrés sur les rives de la légendaire Silent Pool a été transformé pour devenir la maison des Silent Pool Distillers. Conformément à la vision originale d'une entreprise durable, une ancienne chaudière à vapeur alimentée au bois a été restaurée pour alimenter l'alambic en cuivre fabriqué à la main par la société Arnold Holstein dans la région du lac Constance, en Allemagne, afin de produire de la vapeur d'eau de pluie de façon à produire de l'eau de pluie Silent Pool. La distillerie a été complétée par l'arrivée d'un réservoir en acier inoxydable sur mesure, provenant de la vallée de Vipara en Slovénie, conçu pour contenir à la fois l'alcool et l'eau cristalline utilisée pour produire de délicieux spiritueux.





L'alliance parfaite de savoir-faire artistique et artisanal et de personnalité a façonné Silent Pool, ce gin si extraordinaire.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le gin Silent Pool est un gin classique dans l'âme. Corsé et léger, plein de profondeur, de fraîcheur et surtout de saveur. Préparé à base de 24 plantes aromatiques uniques, c'est un spiritueux généreux et franc, dominé par les baies de genièvre avec un bouquet floral de lavande et de camomille, ainsi que des notes d'agrumes et de combava, et rehaussé d'une pointe de miel local pour une saveur délicieusement onctueuse.

Cette orchestration permet de créer un gin harmonieux traditionnel, mais à la personnalité unique.



GIN HOLLANDAIS



A PROPOS

Le Gin VL92 est né de la quête de deux entrepreneurs, Leo Fontijne et Sietze Kalkwijk, pour trouver leur gin ultime. Construit sur une base de vin de malt, le Gin VL92 a ses racines dans la tradition néerlandaise du genièvre.

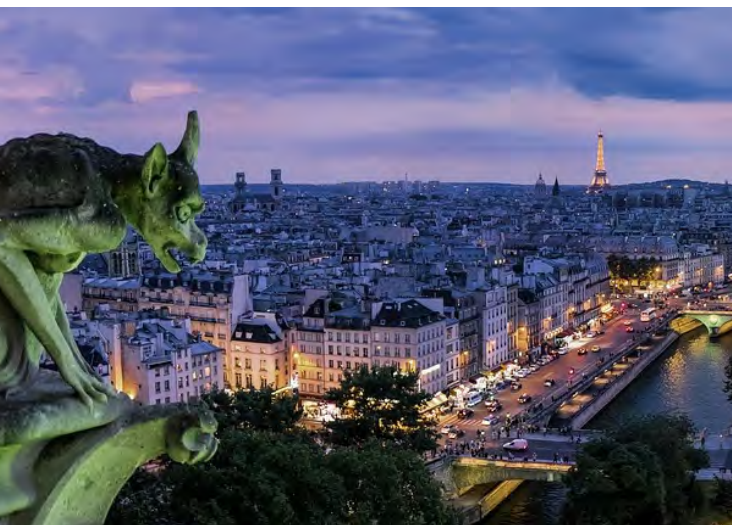
Le gin porte le nom d'un voilier hollandais historique dont la cargaison contenait des épices exotiques trop audacieuses pour les recettes locales à base de genièvre - mais tout à fait parfaites pour un Gin VL92.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le vin de malt lui donne son audace ; sa complexité provient du jeu entre les éléments botaniques qui se terminent par la note finale excentrique et hespéridé d'un ingrédient des plus surprenants : la feuille de coriandre.



GIN FRANÇAIS



PRÉSENTATION

Retha Oceanic Gin s'inspire des richesses de la mer. Tous les ingrédients ont été soigneusement choisis afin de retransmettre les sensations d'une balade sur le littoral : la volonté est de proposer un gin maritime. La recette du Retha Oceanic Gin utilise les algues de variété Fucus fraîchement récoltées à la main sur le littoral de l'Île de Ré. Fortement chargées en iode, ces algues sont reconnues pour leurs vertus thérapeutiques. Dans certains pays d'Asie elles font partie des aliments consommés régulièrement. La baie de genièvre, base de tous les gin, apporte la fraîcheur et le côté vivifiant de l'Atlantique. Ce dernier est renforcé par une note de gingembre qui appuie ce sentiment. La touche iodée, salée et maritime qui apparaît dans le cœur et en fin de bouche est apportée par le Fucus qui trouve ici un nouveau débouché. Il en ressort également une étonnante note d'agrumes qui est renforcée par une pointe de citron. Enfin, le poivre amène force et puissance océanique.

Pas d'affinage. Sans Vieillessement.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Nez : Frais avec des notes d'agrumes, de genièvre et de poivre.

En bouche : Iodé, frais et vivifiant avec des notes citronnées et une fin de bouche saline.

RETHA
= spiritueux =



TEQUILA



Eau de vie produite à base d'agave bleue et limitée à 5 états mexicains, la Tequila est protégée par la « Denominacion de origen ». Elle est souvent consommée blanche mais peut également être vieillie en fûts.



RÉGION PRODUCTRICES DE TEQUILA



Etape 1 : le jus d'agave

Les pinas sont récoltés au cœur de l'agave, coupées en morceaux et mises au four traditionnel pendant 2 à 3 jours. Le résultat est écrasé grâce à un moulin traditionnel afin d'extraire le jus.



Etape 2 : la fermentation et la distillation

Le jus est alors mis en fermentation pendant environ une semaine avant d'être filtré et distillé dans un alambic traditionnel à repasse en cuivre.



Etape 3 : le vieillissement

La tequila est ensuite vieillie en fûts de chênes neufs ou usagés venant des Etats-Unis mais aussi de France.





123 ORGANIC TEQUILA

Lorsque David Ravandi a imaginé la tequilero 123 Organic Tequila, il a eu l'idée de créer une marque spécialement pour les amateurs de vin. Les arômes floraux délicats et les saveurs minérales complexes que l'on retrouve dans la 123 Organic Tequila sont le résultat d'une distillation artisanale en petites quantités et d'une mise en bouteille manuelle.

Des plantations d'agave vierges aux bouteilles emblématiques soufflées à la main à partir de verre recyclé et étiquetées avec du papier recyclé et des encres de soja, la durabilité est la marque de fabrique exceptionnelle de 123 Organic Tequila. Explorez le lien entre le patrimoine culturel de la tequila et l'expression pure du terroir que l'on retrouve dans 123 Organic Tequila.



CERTIFIED
Organic



TEQUILA
100% de AGAVE



123 Organic Blanco (Uno)



123 Organic Reposado (Dos)



123 Organic Anejo (Tres)

Les étoiles dansent dans le ciel au-dessus des champs pendant dix ans avant que les agaves biologiques ne soient récoltées pour la tequila 123 Organic Blanco (Uno), le pur esprit mère à partir duquel les tequilas Reposado (Dos) et Anejo (Tres) sont créées. Lorsqu'ils atteignent le sommet de leur maturité sous le regard attentif du serpent gardien (manteau), les agaves sont cueillis à la main et les cœurs sont cuits lentement dans des fours en pierre pendant près de deux jours avant d'être pressés pour libérer leur jus sucré. Après une fermentation naturelle et une distillation précise en petits lots, la tequila Blanco est née. Marquée par un caractère terreux, citronné et herbacé, Blanco (Uno) est la tequila dans son état le plus naturel et elle est idéale comme base pour les cocktails et les sirops biologiques.

"Panneau de dégustation "96 points

Alors que le soleil et la lune se rencontrent dans le ciel au-dessus de la plantation d'agave, deux jaguars furtifs (miztli) errent dans les champs à la recherche de leur proie insaisissable. Pendant leur chasse silencieuse, la tequila Reposado (Dos) repose dans des fûts de chêne blanc pendant six mois avant d'être libérée à temps. Cet esprit complexe révèle un agave aromatique cru et cuit, tempéré par la chaleur du vieillissement en fût de chêne avec des notes épicées de vanille, d'anis et des notes d'agrumes. Une combinaison tout aussi à l'aise en cocktail que pure.

"Panneau de dégustation "96 points

Un matin où trois coqs brillants (tototl) saluent l'aube avec des chants d'espoir de renouveau, les agaves mûres de l'hacienda sont prêts à être récoltés à la main et la tequila Bio Blanco se réveille de ses dix-huit mois de sommeil en fût de chêne blanc pour renaître en Tequila Anejo (Tres). Tout comme le coq est depuis longtemps un symbole de virilité et de puissance dans le folklore mexicain, le bouquet aromatique complexe et la teinte dorée profonde de la Tequila Anejo (Tres) sont les signes de sa qualité supérieure et de son long vieillissement. Savourez la tequila Anejo (Tres) comme n'importe quel esprit fin et âgé en savourant la maîtrise de sa production limitée et le mystère de son ancienne légende.

"Panneau de dégustation "96 points

ARMAGNAC & COGNAC



Eaux-de-vie de vin produites dans le sud-ouest de la France, le Cognac et l'Armagnac sont proches géographiquement. Elles ont toutefois leurs propres caractéristiques. Ces deux spiritueux font le renom de leur région et du savoir-faire français à travers le monde.

Cognac et Armagnac, quelles différences ?

L'origine

Le Cognac, découvert par hasard, a été créé par des vignerons qui souhaitent exporter leur vin blanc vers l'Angleterre et la Hollande. Afin que le vin résiste mieux au voyage, ils décidèrent de le distiller et d'ajouter de l'eau une fois arrivés sur place. En ressorti une eau de vie de mauvaise qualité avant de découvrir que le vin se conservait mieux en fûts. Ils procédèrent de la même façon pour leur eau de vie et le Cognac est né. Le succès fût immédiat, notamment en Hollande.

L'Armagnac est la plus ancienne eau de vie de France : le premier témoignage de son utilisation remonte à 1310, quand Maître Vital Dufour, Prieur d'Eauze et de Saint Mont, vantait en latin les 40 vertus de cette Aygue Ardente dans son livre "Pour garder la santé et rester en bonne forme".

Le territoire

Le point commun des deux appellations : Leurs zones sont délimitées par un décret datant de 1909.

Le territoire du Cognac s'étend autour de sa ville portant le même nom et sur la Charente-Maritime, les Deux-Sèvres et la Dordogne. Il se divise en six crus : la Grande Champagne, la Petite Champagne, les Borderies, les Fins Bois, les Bons Bois et les Bois Ordinaires.

Les 3 appellations de l'Armagnac sont : le Bas-Armagnac , la Ténarèze, et le Haut- Armagnac.

Les Cépages

Dix cépages sont autorisés pour l'élaboration de l'Armagnac mais seuls quatre sont utilisés : l'Ugni Blanc, la Folle Blanche, le Colombard et le Baco.

Le Cognac est produit pour la quasi-totalité d'Ugni Blanc mais aussi de Folle Blanche et de Colombard.

La distillation

Le Cognac est réalisé à partir de la méthode traditionnelle de la double chauffe pour conférer des arômes très fins à son terroir frais et humide.

Quant à l'Armagnac, il est distillé dans un alambic très spécifique : l'alambic en continu armagnacais.

Le vieillissement

Les deux spiritueux vieillissent tous les deux en fût de chêne et les comptes d'âges sont identiques. La Maison Hardy utilise des fûts provenant de chênes de la forêt du Limousin ou du Tronçais, la Maison Castarède des forêts de Gascogne.





ARMAGNAC
CASTARÈDE
Maison fondée en 1832



Portrait : Florence CASTAREDE

"J'ai la chance d'incarner la sixième génération de notre Maison familiale, la plus ancienne Maison d'Armagnac, fondée en 1832.

Jour après jour, je m'engage à poursuivre l'œuvre de mes ancêtres, en défendant l'art de vivre du Sud-Ouest et sa convivialité, ainsi qu'en faisant la promotion à travers le monde de notre bel armagnac gascon, fruit de la sélection d'eaux-de-vie parfumées, souples et soyeuses.

Au Château de Maniban ou ailleurs, au hasard de mes rencontres, j'aime offrir à déguster un Armagnac Castarède.

J'aime faire découvrir notre style, la singularité de nos Armagnacs, l'expression des différentes facettes de notre terroir si unique. Puisse l'amateur garder le souvenir d'un équilibre parfait et la mémoire d'un moment d'exception, tel est mon vœu le plus cher !"



Un savoir-faire

Les Maîtres de chai, qui se sont succédé, sont restés successivement 36 ans et 25 ans. Ils témoignent de la continuité de ce savoir-faire dans la tradition concernant le choix des meilleures productions issues du Bas Armagnac, les méthodes de distillation, d'élevage et de vieillissement. La Maison laisse à ses Armagnacs des temps de vieillissement supérieurs à ceux imposés par la législation pour obtenir des Armagnacs d'une rare finesse.

Depuis plus de 180 ans, dans les chais initialement situés à Pont de Bordes au bord de la Baïse, puis dans la propriété du Bas-Armagnac, le château de Maniban, la famille Castarède entretient avec amour un savoir faire unique au service de l'armagnac. Leur engagement et leur passion sont restés intacts et l'eau d'immortalité a préservé l'enthousiasme de leur éternelle jeunesse.





Armagnac Castarède - VS

La dénomination VS en Armagnac indique un âge minimum de vieillissement de 1 an en fût de chêne.

Cet Armagnac VS a vieilli au minimum 3 ans en fût de chêne.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe: Couleur jaune paille.

Nez : Puissants arômes de pruneaux frais.

Bouche : Jeune, vive et fruitée.

Puissant et aromatique, il peut être aussi servi en apéritif avec des glaçons ou être allongé avec un jus de fruits de votre choix. Excellent en cocktail.

Données techniques : 70cl - 42,5°



Armagnac Castarède VSOP

La dénomination VSOP en Armagnac indique un âge minimum de vieillissement de 4 ans. Ce VSOP est un assemblage d'eaux-de-vie vieilles en fûts de chêne pendant au moins 8 ans.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Ambrée, claire et limpide.

Nez : Fruité avec des arômes de vanille et pruneaux fondus.

Bouche : Une grande sensation de fraîcheur avec des notes persistantes de pruneaux et d'amandes, très bel équilibre.

Données techniques : 70cl - 40°



Armagnac Castarède Hors d'Age - 20 ans

Meilleur Armagnac du monde 2017

Ce Bas Armagnac Hors d'Âge est un assemblage de millésimes dont le plus jeune a 20 ans de vieillissement en fût de chêne alors que la législation impose un vieillissement minimum de 10 ans.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Cuivrée.

Nez : Fin et chaleureux associant des notes de fruits et d'épices.

Bouche : Complexe avec des tanins fondus et gras qui révèlent des notes de cacao sublimées par l'amande.

70cl - 40°

DISPONIBLE ÉGALEMENT EN MAGNUM



Une collection de Millésimes

La Maison possède une rare collection de plus de 40 millésimes dont le plus vieux est le millésime 1893.

Un millésime Castarède : une idée cadeau d'exception.



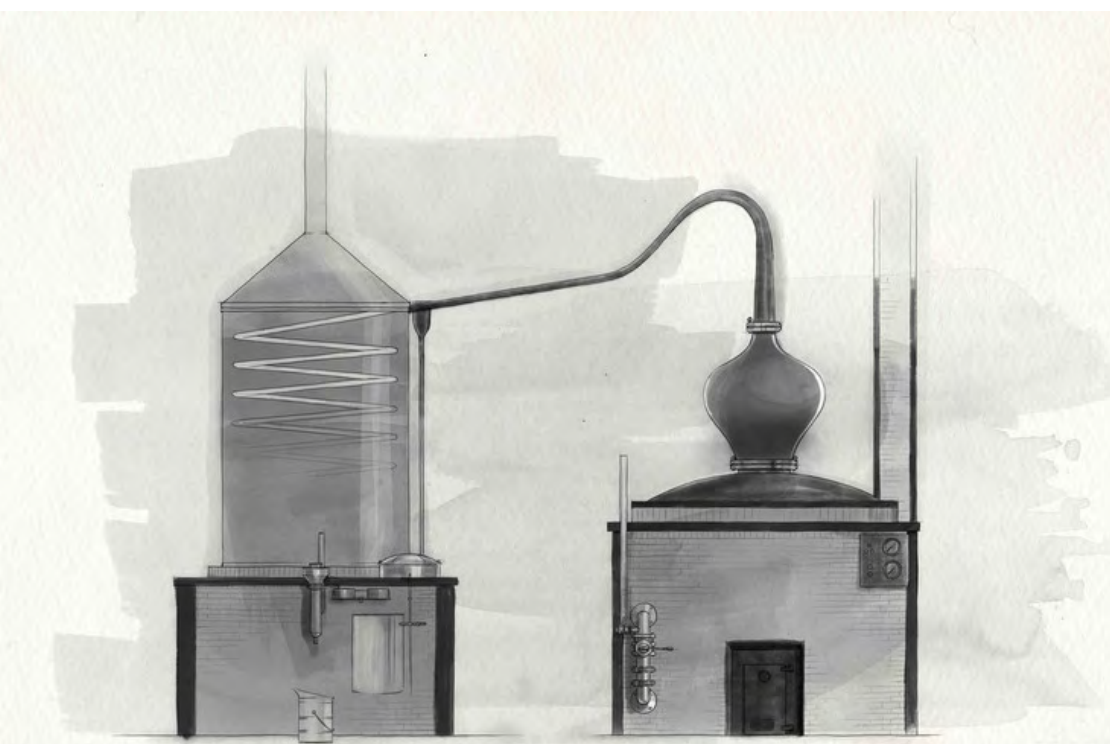
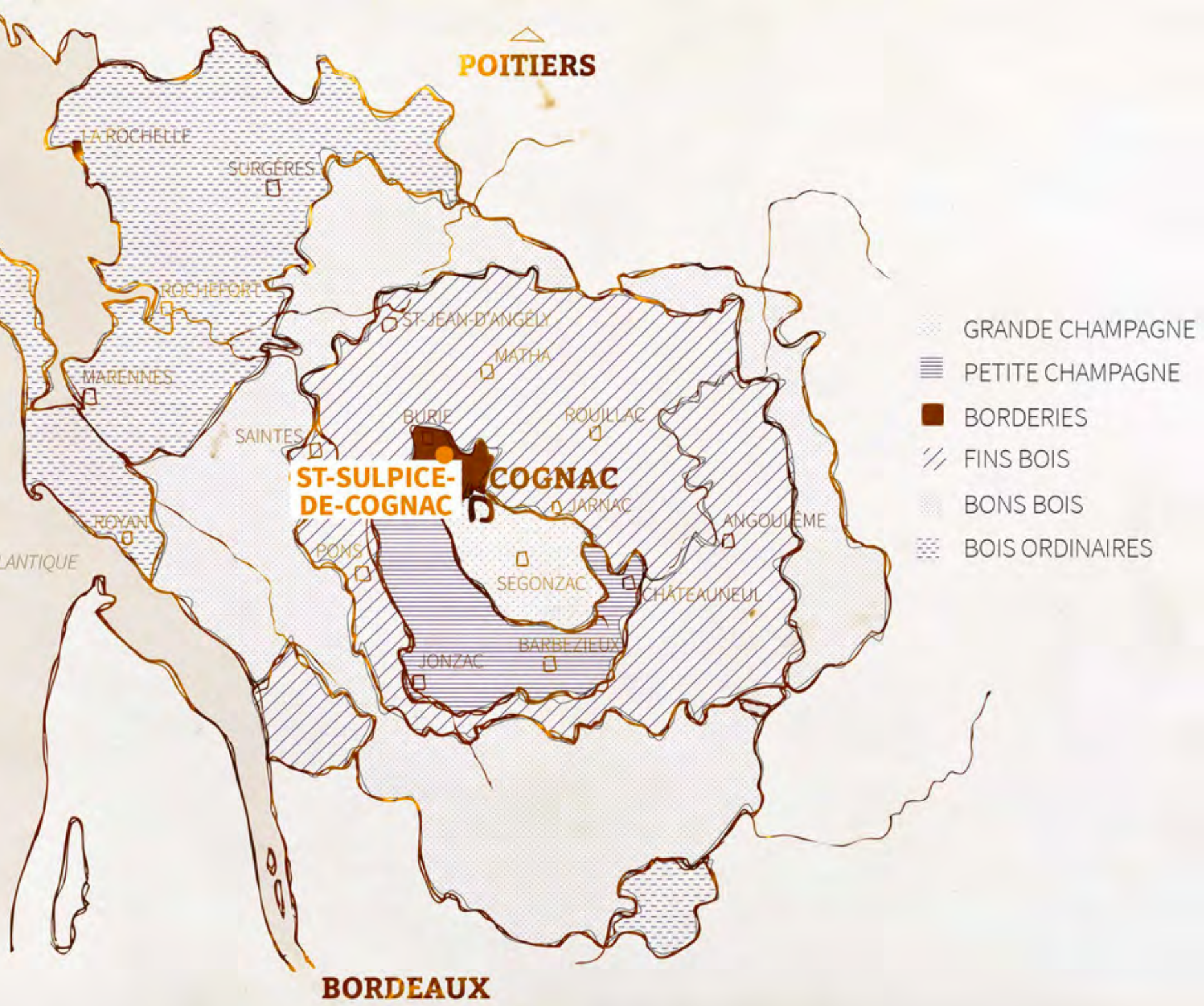
La Maison Castarède, familiale et indépendante depuis 1832, s'est vue decerner le prestigieux label «Entreprise du Patrimoine Vivant». Cette distinction d'Etat est une référence de qualité qui témoigne d'un savoir-faire français.

Une renommée d'excellence dans la cour des grands



Pour les 180 ans de la Maison, cuvée spéciale 18 ans d'Âge en magnum, présentée lors d'une soirée au Fouquet's.

- Lors du G8 de 2003 à Evian, les chefs d'Etat présents ont reçu chacun une bouteille millésimée de leur année de naissance.
- Pour célébrer les 180 ans, une cuvée spéciale 18 ans d'Âge en magnum a été élaborée, présentée lors de la soirée au Fouquet's.
- Présents dans le monde entier les Armagnacs Castarède s'invitent aux plus grandes tables étoilées. L'Armagnac Castarède fut servi au Gavroche à Londres au cours du dîner le plus cher du monde parmi des bouteilles d'anthologie.
- «L'amateur de Bordeaux» a sélectionné le millésime 1900 comme l'une des douze bouteilles de rêve à avoir dans sa cave pour le troisième millénaire.
- L'Armagnac Hors-d'Âge a été servi dans les salons et en classe affaire des vols moyens et long courriers d'Air France pendant près de dix ans.
- Les Armagnacs Castarède sont présents dans tous les duty-free de France.
- Respectant la lignée de leurs ancêtres, la famille Castarède représente l'Armagnac lors de nombreux Chapitres des Mousquetaires à travers le monde.



Portrait : Fanny Fougerat

"Je propose des Cognacs de vigneron, qui expriment chacun leurs terroirs et leurs personnalités. Mes cognacs ne sont pas des cognacs d'assemblages mais des cognacs d'auteur, avec chacun leur style. En fin d'après midi ou à l'apéritif, en accord avec un plat ou en cocktail, chacun s'adapte à des moments de dégustation.

Issue de 4 générations de vignerons-distillateurs, je reprends l'exploitation familiale. Nos Cognacs étaient habituellement valorisés dans les blends des grandes maisons de négoce. Je lance ma propre gamme de cognac pour valoriser la production familiale. La 1ère mise en bouteille a eu lieu en novembre 2013.

Avec mon compagnon, je reprends l'exploitation familiale. Nous travaillons sur 50 Ha de vignes en Borderies (le plus petit cru de l'appellation) et en fin bois. Toutes nos vignes sont de l'Uni blanc. Je distille sur le site de l'exploitation.

Je souhaite valoriser notre savoir faire et révéler la typicité de mes alcools ; de la vigne à la distillation puis lors de l'élevage, nous recherchons la fraîcheur, la finesse, la précision. Mes Cognacs sont épurés et agréables, ils sont travaillés sans artifices."

**FANNY
FOUGERAT**
COGNAC D'AUTEUR



Petite Cigüe

Fruité, gourmand et acidulé, Petite Cigüe est un Cognac qui s'offre volontiers à la dégustation.

C'est un Cognac à déguster sans complexe, pour un moment de plaisir convivial.



NOTES DE DÉGUSTATION

Très jolie entrée de gamme, Petite Cigüe est fidèle à la trame des autres produits : épuré et frais tout en restant agréable et buvable !

Ce VSOP introduit très bien la gamme et offre un rapport qualité prix très intéressant.

Aspect : robe dorée et brillante.

Nez : fruité, gourmand, friand.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

La fraîcheur, la gourmandise et la finesse sont les traits de ce VSOP. A proposer sur glace ou en cocktail, il est facile sans être simple, agréable sans être trop flatteur.



Le Laurier d'Apollon

Jeune, masculin et ambitieux, ce cognac offre une palette aromatique virile dans un style riche et puissant !

Édition limitée à 5 fûts - 2 460 Bouteilles.



Cru : Petite Champagne

Année : Vendanges 2010 - 5 fûts, 2560 bouteilles

Cépage : Uni Blanc, vignes de 20 ans

Degré : 42,2°

Distillation : double distillation, très chargée en lies, un seul alambic de 25 HL

Vieillessement : fûts de chêne français, limousin. 8 mois en fûts neufs puis passage en fûts roux (avec un premier passage d'eau de vie pour enlever les tannins les plus durs).

Réduction : avec le procédé des petites eaux puis remontage avec des fortes.

NOTES DE DÉGUSTATION

Aspect : robe ambrée claire. Reflets verts olive ou laurier. Tonalité riche et naturelle.
Nez : riche et suave. Les notes de fruits mûrs dominant. L'abricot évolue vers des notes plus exotiques. Ses premières effluves sont mêlées aux notes épicées et anisées. Puis des arômes de grain des purs malts apparaissent, soutenus par une jolie trame boisée.

Bouche : riche, puissante et ample. La richesse du fruit offre une belle impression charnue. Les notes de cacao, cuir et café enflamment les papilles.

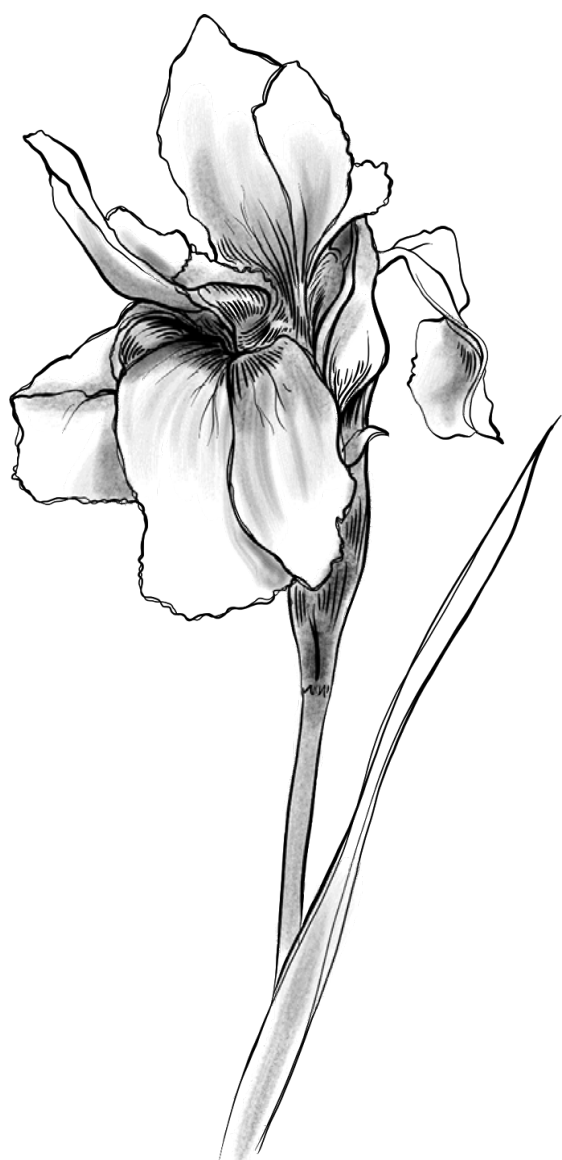
Un grand cognac proposé dans sa jeunesse qui allie finesse et puissance.



Iris Poivré

Épuré, précis et floral, Iris Poivrée est un Cognac qui allie la délicatesse à la générosité.

Fin par nature et aérien par essence, il évoque un moment poétique partagé.



NOTES DE DÉGUSTATION

Première cuvée du domaine, ce cognac surprend car il n'est pas conventionnel. Très peu boisé, il est précis, épuré et floral. C'est un 100% Borderies, très fin et agréable. Ce premier lot de 7500 bouteilles est réparti en 15 fûts, numérotés à la main.

Aspect : robe dorée, brillante et lumineuse. Tonalité limpide et naturelle.

Nez : notes florales et citronnées dominant. Premier nez frais, notes de thé, fleurs de vigne, chèvrefeuille.

Puis notes de fleurs séchées et de fruits à pépins à chaire blanche : sirop et miel.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Un cognac printanier et estival. A déguster après un Riesling "minéral" ou un champagne sans dosage.

40°



Cèdre Blanc

Cèdre Blanc est un Cognac riche, puissant et enveloppant. Il sait allier la finesse, la force et la fraîcheur, il offre un très beau moment de dégustation.



NOTES DE DÉGUSTATION

Après le Iris Poivré, la proposition d'un cognac plus viril, plus vieux et plus complexe a été évidente. Cet Extra Old d'une très belle qualité est plus proche de ce que les amateurs de cognacs attendent d'un "vieux cognac".

Aspect : robe dorée, brillante.

Nez : notes de boisés fins, cannelle et vanille en première approche, puis notes pâtisseries, abricots confits et mûres. Belle finesse.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Un cognac qui offre un très beau moment de dégustation. Avant ou après dîner, il demande un petit peu de temps avant de se dévoiler.

44°





Anthony Hardy : L'Anglais qui aimait les Français.

La Maison Hardy doit son nom à un gentleman britannique, Anthony Hardy. En bon professionnel des vins et spiritueux, il s'échappe régulièrement de Londres pour contrôler la qualité des crus de Charentes. Il succombe au charme de la région et finit par s'y installer.

Il fonde la Maison Hardy en 1863. Grand amoureux de la France et des Français, il va jusqu'à transformer son prénom en Antoine. Il adopte également le coq gaulois comme emblème de sa Maison.



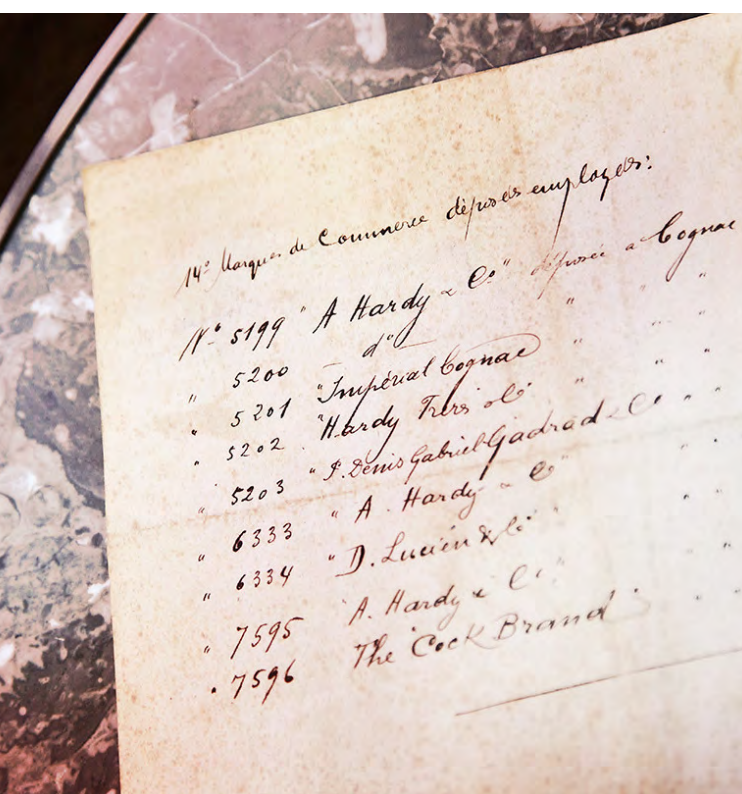


Bénédicte Hardy incarne la cinquième génération familiale. Ambassadrice de la maison.

L'Esprit Haute Couture

Le coq Hardy veille amoureusement sur une collection de cognac au tempérament féminin. Le maître de chai Mickaël Bouilly joue avec des eaux-de-vies sensuelles et raffinées.

Ouvrir une bouteille ou une carafe Hardy, c'est ouvrir une pièce rare et précieuse. Les collaborations avec la cristallerie Daum et la maison Lalique témoignent de ce goût pour l'exception. Depuis plus de trente ans, une impressionnante collection de carafes bijoux a vu le jour. Même si certaines ne sont plus en vente, ces carafes font désormais partie de l'histoire du Cognac.





VS

La collection Tradition met à la portée de tous les amateurs le style unique Hardy, à l'exact opposé de la robustesse. Hardy VS possède une élégante robe pâle aux reflets d'or. Cette alliance harmonieuse des quatre meilleurs crus du cognac révèle des notes florales et propose un équilibre subtil entre fraîcheur et onctuosité.

Informations techniques :

Taux : 40%

Cépages : Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

Production : une centaine d'eaux-de-vie sélectionnées pour obtenir le style Hardy.

Vieillessement : des eaux-de-vie entre 3 et 5 ans, réduction en 4 étapes avec des fûts de chêne du Limousin à chauffe douce.

Notes du Maître de Chai :

Nez : notes florales

Bouche : attaque tonique

Finale : subtil équilibre entre fraîcheur et onctuosité

LES MENTIONS DE VIEILLISSEMENT DU COGNAC

L'âge du cognac correspond au temps passé en fût pour l'eau de vie. Dans le cas d'un assemblage, il s'agit de l'eau de vie la plus jeune mise en bouteille.

- 3 Etoiles, Sélection, V.S., De Luxe et Very Special :** 2 ans
- Supérieur, Cuvée Supérieure, Qualité Supérieure :** 3 ans
- V.S.O.P., Réserve, Vieux, Rare, Royal et Very Superior Old Pale :** 4 ans
- Vieille Réserve, Réserve Rare et Réserve Royale :** 5 ans
- Napoléon, Très Vieille Réserve, Très Vieux, Héritage, Très Rare, Excellence et Suprême :** 6 ans
- XO, Hors d'âge, Ancestral, Ancêtre, Or, Gold, Impérial, Extra Old :** 10 ans
- XXO et Extra Extra Old :** 14 ans

Toutes ces mentions correspondent au temps légal minimum mais certains producteurs vont au delà de la norme.



VSOP

La collection Tradition met à la portée de tous les amateurs le style unique Hardy, à l'exact opposé de la robustesse. Hardy VSOP séduit par sa robe mordorée aux reflets chauds et profonds. Au nez, ses arômes de poire fraîche font place à des notes plus chaleureuses de noix et de senteurs épicées comme la cannelle. Les saveurs en bouche sont parfaitement équilibrées.

Informations techniques :

Taux : 40%

Cépages : Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

Production : Fine Champagne, alliance des deux meilleurs terroirs de la région de Cognac.

Vieillessement : des eaux-de-vie jusqu'à 8 ans d'âge, réduction en 4 étapes avec des fûts de chêne du Limousin à chauffe douce.

Notes du Maître de Chai :

Nez : poire fraîche et vanille

Bouche : notes de noix et de cannelle

Finale : fondante et équilibrée

Legend 1863



Legend 1863 est un hommage au monde du cognac et à la famille HARDY. Digne héritier du Napoléon, il marie l'élégance de la Petite Champagne à la finesse des Borderies.

Une bouteille unique avec un design attractif qui met le coq à l'honneur, symbole de la marque et de la France. On retrouve en bouche, avec une belle longueur finale, des senteurs d'agrumes et de café cappuccino avec des notes de vanille.

Informations Techniques :

Taux : 40% Cépages : Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

Production : sélection fine d'eaux-de-vie avec des Petites Champagne, Fins Bois et une touche de Borderies.

Vieillessement : des eaux-de-vie jusqu'à 12 ans d'âge, réduction en 4 étapes avec des fûts de chêne du Limousin à chauffe intense pour sublimer les notes torréfiées.

Notes du Maître de Chai :

Nez : agrumes et confiture d'orange, café cappuccino avec des notes de vanille

Bouche : café et confiture d'orange

Finale : belle longueur



XO Rare

La collection Tradition met à la portée de tous les amateurs le style unique Hardy, à l'exact opposé de la robustesse.

Le XO Rare vous plonge dans un univers unique : paré d'une robe vermillon et de reflets ambrés, ses arômes magiques de pétales de rose fraîche, de datte mûre et de boîte à cigares, vous transporteront. Sa texture soyeuse caractéristique de la maturité d'un grand XO n'a d'égale que son incroyable persistance aromatique.

Informations techniques :

Taux : 40%

Cépages : Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

Production : Fine Champagne, alliance des deux meilleurs crus de la région de Cognac.

Vieillessement : des eaux-de-vie entre 15 et 25 ans, réduction en 4 étapes avec des fûts de chêne du Limousin à chauffe douce.

Notes du Maître de Chai :

Nez : datte, pétale de rose

Bouche : complexe, boîte à cigares

Finale : persistance aromatique





Noces d'Argent

Avec des assemblages de trente, cinquante, soixante ans et plus encore, la collection Prestige porte en elle l'émotion du temps qui passe.

La Fine Champagne Noces d'Argent, nouvelle née de la série des anniversaires de mariage de la Maison Hardy, est un cognac racé alliant les arômes riches de raisins secs et de tabac aux notes fines d'épices et de miel. Charmeuse et élégante, la Fine Champagne Noces d'Argent célèbre l'union d'eaux-de-vie de Grande et de Petite Champagne nées et distillées il y a un quart de siècle.

Informations techniques :

Taux : 40%

Cépages : Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

Production : assemblage avec une sélection d'une vingtaine d'eaux-de-vie de Grande et Petite Champagne.

Vieillessement : des eaux-de-vie de 25 ans ayant vieilli dans des fûts de chêne du Limousin à chauffe douce.

Notes du Maître de Chai :

Nez : raisins secs, tabac et notes fines d'épices et de miel

Bouche : agrumes et notes de rancio

Finale : belle longueur, notes de noisettes



Noces de Perle

Avec des assemblages de trente, cinquante, soixante ans et plus encore, la collection Prestige porte en elle l'émotion du temps qui passe.

Noces de Perle est un blend de dix Grande Champagne aux notes marquées de raisins secs, à la finale de fleurs champêtres séchées. On accueille avec un plaisir gourmand l'attaque en bouche légèrement poivrée et sa fuite douce de notes vanillées.

Informations techniques :

Taux : 40%

Cépages : Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

Production : assemblage avec une sélection fine de 10 eaux-de-vie de Grande Champagne par notre maître de chai.

Vieillessement : des eaux-de-vie de 30 ans ayant vieilli dans des fûts de chêne du Limousin à chauffe douce.

Notes du Maître de Chai :

Nez : raisins secs, fleurs champêtres séchées

Bouche : légèrement poivrée, cannelle

Finale : longue, douce, vanillée



Noces de Diamant

Avec des assemblages de trente, cinquante, soixante ans et plus encore, la collection Prestige porte en elle l'émotion du temps qui passe.

Très grand cognac dont la complexité est caractérisée par le rancio charentais (maturation lente des tanins). En bouche dominant sans excès des notes d'oranges amères épicées d'une nuance de gingembre. Sa longueur nous emmène sur un chemin d'épices chaudes et puissantes où se mêlent les arômes de safran et de vieux cuir. Le plaisir est velours.

Informations techniques :

Taux : 40%

Cépages : Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

Production : assemblage avec une fine sélection de 10 eaux-de-vie de Grande Champagne par notre maître de chai.

Vieillessement : des eaux-de-vie de 60 ans ayant vieilli dans des fûts de chêne du Limousin à faible chauffe.

Notes du Maître de Chai :

Nez : beau rancio, pruneaux

Bouche : notes d'orange amère, pointe de gingembre

Finale : longueur exceptionnelle, velours, safran, vieux cuir



Noces d'Or Sublime

Avec des assemblages de trente, cinquante, soixante ans et plus encore, la collection Prestige reflète l'émotion du temps qui passe.

Noces d'Or Sublime est un cognac floral aux notes de lilas vert, à l'équilibre olfactif étonnant de justesse. Sa subtilité de cerise légèrement confite en bouche, transcendée par un alcool à l'attaque qui lui confère une relative fraîcheur. Un cognac fruit et fleur à peine boisé tout en harmonie.

Informations techniques :

Taux : 40%

Cépages : Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

Production : une sélection rare de nos plus vieilles eaux-de-vie de Grande Champagne.

Vieillessement : des eaux-de-vie de 50 ans issues de notre Paradis (chai des plus vieilles eaux-de-vie).

Notes du Maître de Chai :

Nez : bel équilibre floral, lilas vert

Bouche : cerise confite avec une relative fraîcheur

Finale : fruitée et florale



Noces d'Albâtre

Avec des assemblages de trente, cinquante, soixante ans et plus encore, la collection Prestige reflète l'émotion du temps qui passe.

Noces d'Albâtre offre un nez particulièrement évolué, alliant douceur et subtilité. Les arômes sont fins et rappellent des notes de fruits confits, d'amande douce, mélangées à des notes à peine vanillées et finement épicées. Son goût est feutré, presque mielleux, et son alcool est devenu capiteux. Une impression de parfum de fleur, comme le chèvrefeuille et la jacinthe, subsiste en finale. Sublime longueur.

Informations techniques :

Taux : 40%

Cépages : Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

Production : assemblage avec une sélection de nos plus belles eaux-de-vie de Grande Champagne, alliant douceur et subtilité.

Vieillessement : des eaux-de-vie de 75 ans parmi les plus rares de notre Paradis (Chai des plus vieilles eaux-de-vie).

Notes du Maître de Chai

Nez : fruits confits, amande douce, notes à peine vanillées et finement épicées

Bouche : pain d'épice, miel

Finale : longueur exceptionnelle, chèvrefeuille et jacinthe



Perfection Lumière

Lorsqu'il lance la première carafe Perfection en 1981 avec la collaboration de la cristallerie Daum, Jacques Hardy ouvre une nouvelle ère : le cognac et son contenant deviennent des objets de très haute couture.

D'une complexité exceptionnelle, Perfection Lumière est un merveilleux cognac à son apogée avec des notes affirmées de chocolat et de café. Sa bouche est douce, ronde, veloutée mais pas capiteuse. Sa très grande puissance aromatique est caractérisée en finale par des notes typiques de boîte à cigare et de noix de muscade.

Informations techniques :

Taux : 40%

Cépage : Colombard exclusivement.

Production : sélection d'eaux-de-vie de Grande Champagne issues de vigne de Colombard datant d'avant le phylloxéra.

Vieillessement : des eaux-de-vie centenaires parmi les plus rares du Paradis Hardy (chai contenant uniquement les plus vieilles eaux-de-vie). Un cognac exceptionnellement vivant et aromatique malgré son grand âge.

Notes du Maître de Chai :

Nez : chocolat, café

Bouche : douce, ronde et veloutée, cannelle

Finale : grande puissance aromatique, boîte à cigares, noix de muscade





Carafe Lalique Le Printemps

La carafe Printemps est la première d'une série de quatre carafes d'exception inspirées par les saisons. Elles seront toutes signées Lalique.

La silhouette féminine de la carafe et son bouchon sculpté aux reflets vert amande recèlent un assemblage de petits lots de Grande Champagne soigneusement isolés par Armand Hardy à la fin de la Seconde guerre mondiale. Ce cognac séduit par la douceur de ses notes florales. Il semble rayonner d'une éternelle jeunesse.

Informations techniques :

Taux : 41%

Cépages : Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

Production : sélection par Armand Hardy de 6 eaux-de-vie de Grande Champagne. Véritable flacon de parfum créé par LALIQUE pour la Maison Hardy avec un bouchon sculpté aux reflets vert amande.

Vieillessement : des eaux-de-vie collectionnées entre les deux guerres mondiales pour leur exceptionnelle finesse. Parmi les plus rares de Paradis Hardy (chai contenant uniquement les plus vieilles eaux-de-vie).

Notes du Maître de Chai :

Nez : floral et charmeur, iris, aubépine

Bouche : pruneaux, oranges confites

Finale : rancio



Carafe Lalique L'Été

La cristallerie Lalique a imaginé une carafe rayonnante, utilisant son fameux cristal ambré pour illuminer un cep de vigne féérique. L'ambiance est plus vibrante et plus solaire que jamais.

Le Cognac est à l'image de l'écrin. Il est composé de six eaux-de-vie presque centenaires de Grande Champagne soigneusement isolées par Armand Hardy entre 1919 et 1940. Le maître de chai a composé un assemblage évoquant des saveurs douces, gourmandes, presque sucrées, rythmées par l'abricot, le miel et la cannelle.

Informations techniques :

Taux : 41%

Cépages : Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

Production : sélection par Armand Hardy de 6 eaux-de-vie de Grande Champagne, assemblage variant du Printemps. Une évolution plus miellée rappelant la saison d'été. Véritable flacon de parfum créé par LALIQUE avec un bouchon au cristal ambré.

Vieillessement : des eaux-de-vie collectionnées entre les deux guerres mondiales pour leurs exceptionnelles finesses. Parmi les plus rares du Paradis Hardy (chai contenant uniquement les plus vieilles eaux-de-vie).

Notes du Maître de Chai :

Nez : foin, figue, prune

Bouche : miel, cannelle, pointe de café

Finale : rancio



Carafe Lalique L'Automne

3ème carafe en cristal de la série des 4 saisons de LALIQUE, limitée à 400 unités. Un hommage au cycle de la nature. Six Grande Champagne, centenaires, sélectionnées par Armand Hardy entre les deux guerres mondiales.

Anthony Hardy, gentleman d'origine britannique, fonde HARDY Cognac en 1863. Cinq générations plus tard, la maison Hardy reste reconnue pour la qualité de ses cognacs et son style finement boisé.

Informations techniques :

Taux : 41%

Cépages : Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

Production : sélection par Armand Hardy de 6 eaux-de-vie de Grande Champagne. Véritable flacon de parfum créé par LALIQUE avec un bouchon sculpté au cristal pourpre.

Vieillessement : des eaux-de-vie collectionnées entre les deux guerres mondiales pour leur finesse exceptionnelle. Parmi les plus rares de notre Paradis (chai des plus vieilles eaux-de-vie). Des eaux-de-vie collectionnées entre les deux guerres mondiales pour leur exceptionnelle finesse. Parmi les plus rares de notre Paradis (chai des plus vieilles eaux-de-vie).

Notes du Maître de Chai :

Nez : noyaux de cerise, agrumes, cerises confites

Bouche : suave, abricots confits, raisins de Corinthe, safran

Finale : rancio, persistance aromatique exceptionnelle

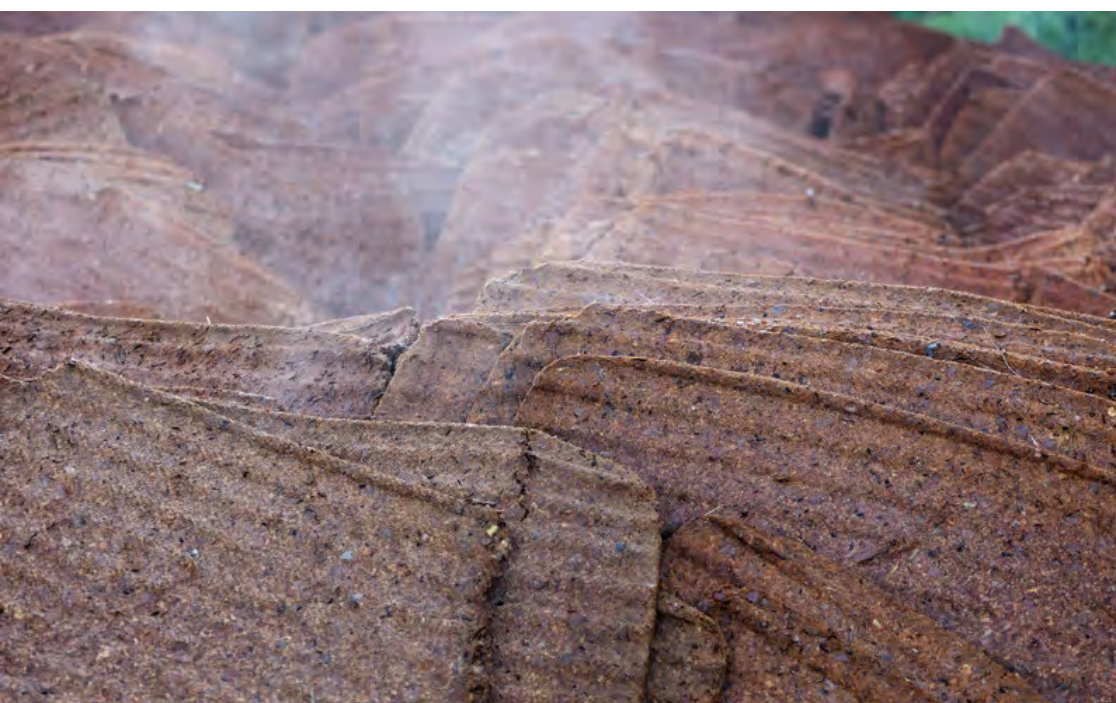
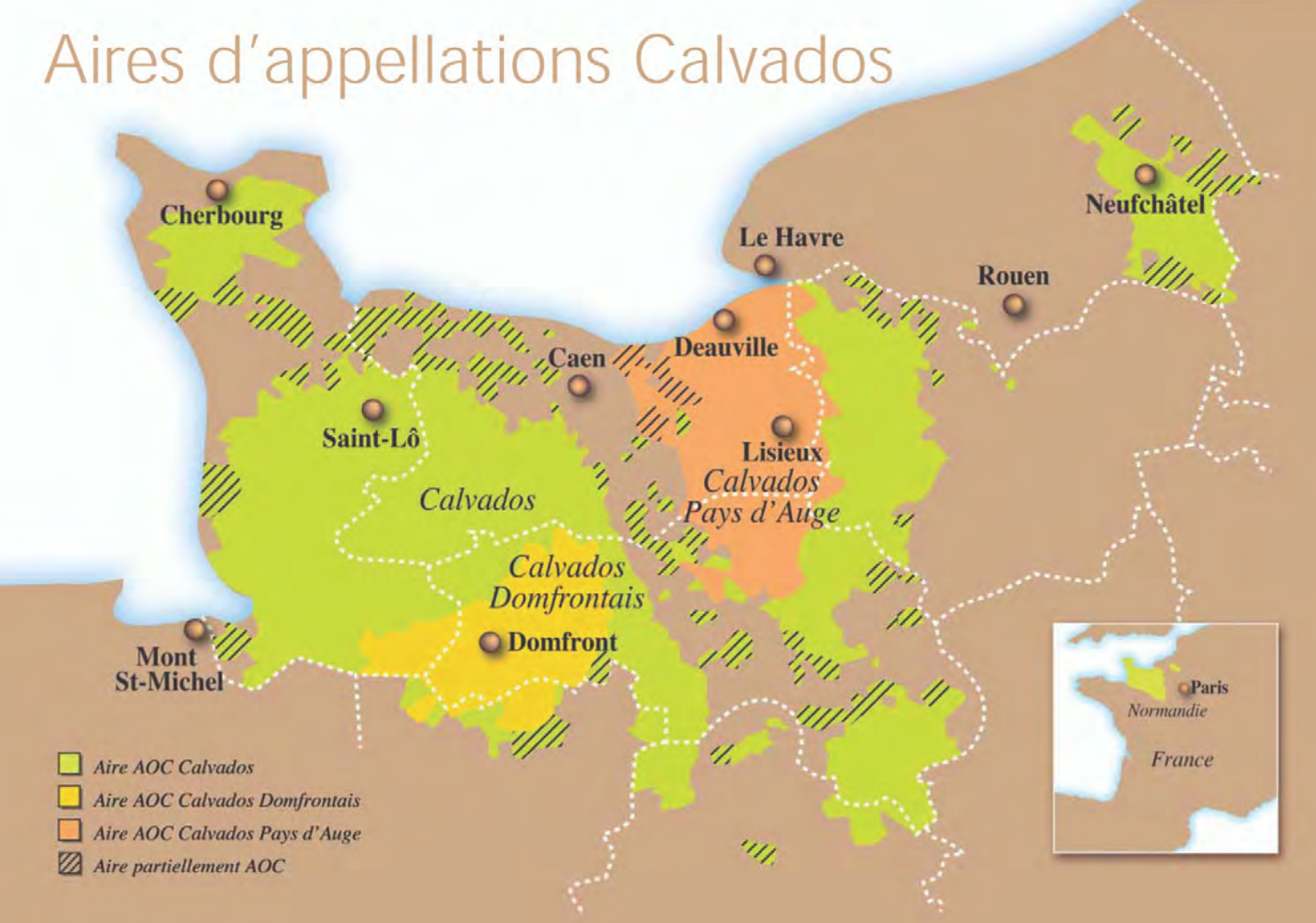


CALVADOS

Produit en Normandie, le Calvados est obtenu à partir de distillation de cidre ou de poiré.

Il bénéficie d'une AOC depuis 1942. Se situant dans la partie sud de l'appellation, le Calvados Domfrontais s'étend sur la Manche, l'Orne et la Mayenne. Paysage original et unique en France, ses vergers atteignent 15 mètres de hauteur et les poiriers sont dits "conduits en haute tige". Une cinquantaine de variété de pomme et une centaine de poire à cidre y sont cultivées.

Aires d'appellations Calvados



Le Calvados bénéficie de trois appellations : Le Pays d'Auge, le Calvados et le Domfrontais. Chacun des territoires doit contenir au moins 20% de variétés locales de fruits.

Le Domfrontais est le plus exigeant en terme de durée puisque la fermentation des fruits doit durer au moins 42 jours et le vieillissement doit durer, au minimum, 3 ans en fûts de chêne.



Etape 1 : le cidre ou la poirée

Une fois récoltés, les fruits sont laissés à maturation avant d'être broyés et pressés. Le jus est ensuite mis à fermenter en cuve entre 28 et 42 jours en fonction de l'appellation.

Etape 2 : l'eau de vie

Le cidre peut être mis à distiller en alambic à colonne pour le Domfrontais ou en alambic à repasse pour le Pays d'Auge.

Etape 3 : le Calvados

Le Calvados peut ensuite être mis en fût pour une durée minimale de 2 à 3 ans en fonction des appellations. Les fûts peuvent être neufs ou de seconde vie. Il peut même arriver qu'ils aient déjà contenu du cidre ou un autre alcool afin de conférer au Calvados des arômes spécifiques.



CALVADOS
APPELLATION CALVADOS CONTRÔLÉE
LELOUVIER





En 1933

André Lelouvier débute dans la profession de négociant en vins et spiritueux en 1933 à Briouze dans l'Orne. Rapidement, il ajoute à ses occupations une activité d'élevage de calvados et de bières qu'il décide de distribuer sous la marque Lelouvier. Dans les années soixante, il devient une figure incontournable dans le département, tant pour la qualité de ses calvados que pour ses rapports avec le services des droits indirects. Dans les années soixante dix, il crée la société des Calvados Lelouvier pour la transmettre à ses 11 enfants et son fils Christian en prendra la direction. C'est dans l'Orne, à la Ferté Macé, au Domaine des Champs, résidence familiale, que les calvados sont élevés à l'époque. Au décès de Christian en 2016, la société est reprise par les Calvados Drouin SAS.

Un couple négociant-éleveur

André Lelouvier a consacré sa vie à dénicher les meilleurs calvados à travers la campagne normande. Son obsession : mettre la main sur les meilleurs eaux-de-vie pour les élever, les bonifier, les transformer. Son talent réside dans sa faculté d'élever de jeunes eaux de vies au rang de calvados d'exception. Il maîtrise parfaitement les secrets d'un bon vieillissement, du choix des fûts, de l'assemblage... Dans sa quête des meilleurs calvados, André Lelouvier est largement aidé par sa femme Cécile qui excelle dans la dégustation. Ayant ainsi acheté durant sa vie des milliers de litres de calvados, il n'en a jamais validé un sans l'aval de sa femme.





Fine

La Fine est un assemblage de jeunes calvados vieillies plus de deux ans en fûts de chêne. Distillé en colonne, ce calvados est élaboré à partir de pommes à cidre et de poires à poiré.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est léger et fin sur des notes de fruits crus.

La bouche offre une belle fraîcheur. Fruité, léger et facile d'accès, la Fine est une excellente introduction au calvados.

La Fine peut également se consommer sur glaçons, en cocktail ou encore pour la cuisine et les granités.



Vieux

Assemblage de Calvados élevés plus de trois ans en fûts de chêne.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est ambre clair. Au nez, une dominante de fruits murs (pomme, poire) se complète des premiers arômes du vieillissement : quelques épices telle que la cannelle. La bouche est souple et finement structurée par le bois.

Ce Calvados convient parfaitement à l'apéritif, pour le "trou normand", ou en accompagnement d'un dessert.

RÉCOMPENSE

Médaille d'Or, Concours Agricole de Paris, 2019, France

DISPONIBLE ÉGALEMENT EN MAGNUM





Hors d'Âge

Assemblage de Calvados élevés plus de douze ans en fûts de chêne.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur ambre aux reflets cuivrés.

Nez puissant de pépins de pomme, de cuir, de fleur d'oranger et de sucre d'orge. Bouche agrémentée de tabac blond et de compote de pêche et de pomme.

Un Calvados de grande profondeur.

RÉCOMPENSE

Médaille d'Argent, Concours Agricole de Paris, 2019, France



Les millésimés

André et Christian Le Louvier ont consituté au fil des ans une collection de vieux millésimes de bouteilles d'exception. Voici quelques exemples de cette gamme :



Couleur ambre rouge. Le nez est intense sur des notes de poudre de riz et de cerise. Le bouche est puissante, tannique, riche avec de grandes strcutures.



Couleur ambre. Le nez est riche et épicé et développe des arômes de pommes cuites, de thé, de camphre et de jasmin. La structure est complexe et très longue en bouche.



Un millésime très riche de grande expression. Epices au nez, bouche de grande longueur.



LIQUEURS



Obtenues grâce à la macération, l'infusion ou la distillation de plantes, les liqueurs varient entre 15 et 55% et sont sucrées. La qualité est déterminée par la teneur en fruits et les crèmes doivent, quant à elles, contenir au moins 250 grammes de sucre par litre.

Étape 1 : le contenu

Alcool neutre, whisky, gin... Les choix sont multiples pour définir la base d'une liqueur. Les crèmes de fruits sont, quant à elles, réalisées grâce à de l'alcool neutre.

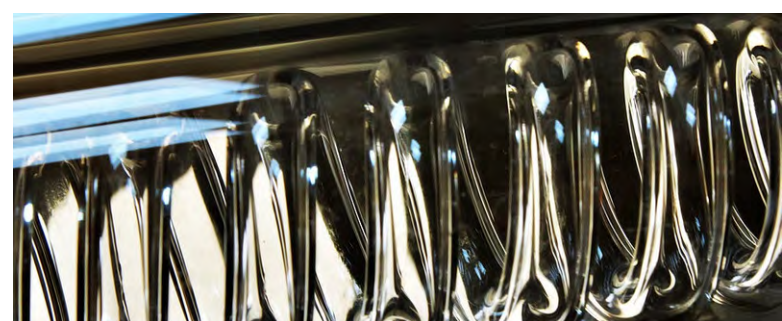
La matière première (fruits, plantes...) y est ajoutée pour en extraire les arômes.

Étape 2 : l'extraction

Les arômes peuvent être extraits par distillation, percolation ou infusion/macération en fonction de leur nature et du résultat souhaité. Dans la plupart des cas, les arômes de fruits sont extraits à froid.

Étape 3 : l'assemblage et le vieillissement

Ajouté généralement en dernier, le sucre se mélange aux préparations réalisées qui peuvent être vieilles en fûts ou cuves selon le résultat souhaité.





SATHENAY

Nuits-Saint-Georges - FRANCE
Since 1928

Produites au coeur de la Bourgogne, à Nuits-Saint-Georges, connue pour sa gastronomie, ses Grands Crus et son tourisme, les liqueurs Sathenay reflètent au mieux les arômes naturels du fruit.

Grâce à sa longue expérience et son savoir-faire, Sathenay sélectionne les meilleures variétés de fruits.





Crème de cassis - 20%

Une belle crème de cassis, exceptionnelle, pour les amateurs de saveurs éternelles authentiques et de sensations gustatives inoubliables.

Couleur : pourpre foncé, brillant et intense

Nez : une explosion de petits fruits noirs fraîchement écrasés, d'une intensité rare

Bouche : fruit pur, intense, généreux souligné par une agréable pointe d'acidité



Crème de framboise

Couleur : rouge vif brillant

Nez : doux, brillant et très fruité

Bouche : rafraichissante, très savoureuse, avec une acidité agréable et une belle finition

Idée cocktail : Ruée vers la framboise

4cl de vodka

2cl de crème de framboise Sathenay

10cl de soda aromatisé au citron

Garnir avec 2 quartiers de citron vert et des framboises



Crème de mûre

Couleur : sombre avec des reflets rouges, dense, profond, brillant

Nez : des notes de fruits de la forêt.

Bouche : corsée, très aromatique et délicate avec une finale longue et fruitée.

Idée cocktail : Brise de mûres

4 cl de vodka

2 cl de crème de mûre Sathenay

6 cl de jus de canneberge

6 cl de jus de pomme

Secouer avec de la glace et servir



Crème de pêche

Couleur : pâle avec reflet de paille dorée

Nez : saveur de fruits mûrs très expressive.

Bouche : corsée avec une saveur de fruits ensoleillés et une longue finale très fruitée.

Idée cocktail : Bellini

2 cl de crème de pêche Sathenay

10 cl de Vin mousseux ou de Champagne



Crème de fleur de sureau - 20%

Couleur : claire attrayante avec des teintes vertes douces.

Nez : un magnifique bouquet floral et fruité, des notes douces et exotiques, finement poivrées.

Goût: bouquet puissant, avec ces mêmes exotiques des notes de litchi légèrement acidulées. Finale fruitée agréable.

Idée cocktail : Fleur de Sureau & Tonique

2 cl de Gin

2 cl de crème de Sureau Sathenay

6 cl d'eau gazeuse

Verser dans un verre rempli de glaçons et mélanger



DIVA
FRANCE

SUREAU

SATHENAY

SPRITZ

EAU GAZEUSE
10cl

— MENTHE

CITRON VERT

FLEUR DE SUREAU

SATHENAY
2cl

PROSECCO DIVA
15cl



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PROSECCO



Le Prosecco est exclusivement produit dans deux régions du nord-est de l'Italie, Vénétie et Frioul, divisées en neuf provinces : Trévise, Trieste, Padoue, Vicence, Venise, Gorizia, Pordenone, Udine et Belluno.

La classification se fait en DOC (appellation d'origine contrôlée italienne) ou DOCG (appellation d'origine contrôlée et garantie italienne).



RÉGIONS DU PROSECCO



Prosecco DIVA

Robe : Jaune paille brillant avec reflet verdâtre.

Nez : Vif, parfums intenses et fleuris de fleur d'acacia. Senteurs fruitées de pomme jaune.

Bouche : Bonne intensité. Frais, agréable et harmonieux.

Caractéristiques :

Type de vin : vin mousseux naturel brut

Cépages : 85% glera et 15% de mélange de chardonnay, pinot blanc et pinot gris

Territoire : Treviso

Alcool : 11%

Résidus de sucres : 9-11 g/l

Mode de consommation :

Idéal pour l'apéritif et les repas légers avec des légumes.

A boire entre 6 et 7°

CIDRE



La fabrication du cidre débute chaque année avec la récolte des pommes vers la fin du mois d'octobre, lorsque les fruits sont mûrs et gorgés de soleil.

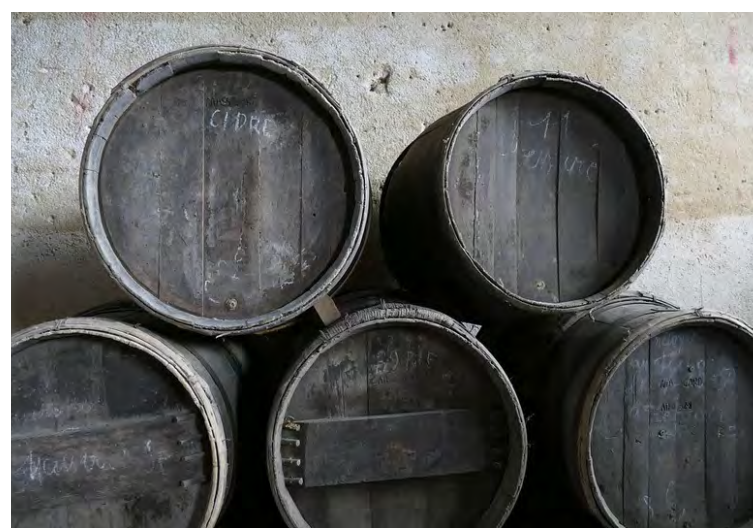
Les pommes, sélectionnées pour leur richesse et leur caractère, sont d'abord lavées, triées puis réduites en pulpe avant d'en extraire le jus au cours de l'étape de pressurage.

Les jus sont ensuite lentement portés à maturation lors de la fermentation qui s'effectue durant 3 et 4 semaines.

C'est au cours de cette étape de fabrication que le cidre naît véritablement, lorsque le sucre se transforme en alcool afin d'obtenir l'équilibre parfait entre le sucre, l'acidité et l'amertume. Le regard attentif du maître de chais est précieux.

Ensuite le cidre est embouteillé, il ne reste plus qu'à attendre 2 mois pour pouvoir le déguster, afin qu'il fasse lentement et naturellement sa prise de mousse dans nos caves.

Le cidre est un produit naturel, peu alcoolisé et est apprécié pour ses qualités désaltérantes.



Cidre Brut Distillerie La Monnerie

Élaboré à partir de pommes à cidre de Normandie sélectionnées pour leurs saveurs délicates alliant fraîcheur et désaltération, le cidre brut la Monnerie est 100% jus de pommes et produit sur place.

Terroir : sol acide et limoneux. Argileux sur schiste

Variétés de pommes :

10% de pommes amères

20% de pommes acidulées

30% de pommes douces

40% de pommes douces amères

Ramassage : d'octobre à novembre

Elaboration : Pressurage des pommes, fermentation lente, filtration, mise en bouteille.

Alcool : 4.5% vol.

Contenance : 75cl

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : blonde

Bouche : désaltérant, pétillant, belle rondeur, belle acidité et légère amertume, corps soutenu

Servir frais entre 7 et 9° C



ANISÉ & GENTIANE



Proches des absinthes, les anisés proviennent de la distillation et de la macération de l'anis, du fenouil et de toute plante similaire. L'alcool de gentiane provient de la fermentation des racines de gentiane jaune.



La Deniset

Diva France fait renaître l'historique Deniset dont la production est différente de celle du pastis. En effet, l'apéritif anisé Deniset Jeune est issu d'une distillation (et non macération) de plantes naturelles, dont l'anis vert qui donne toute la puissance et la richesse de cette boisson rafraîchissante et aromatique.

La coloration est entièrement naturelle, aucun colorant artificiel ou alimentaire n'est ajouté, seules les plantes soigneusement sélectionnées participent à l'élaboration de notre célèbre anisé.

Informations techniques :

Degré d'alcool : 45°

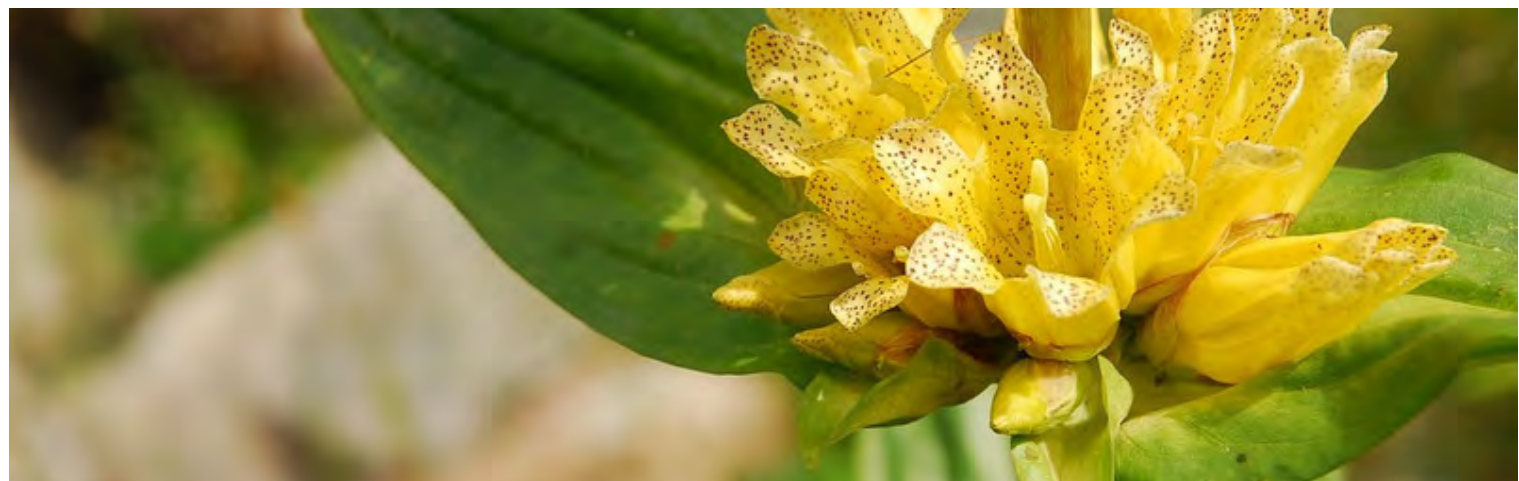
Type : Apéritif

Méthode : Distillation

Coloration : Naturelle

Bouchon : Liège, tête bois, manchon

Format : 70cl



La Gentiane - Marcel Michel

La Distillerie

En 1888, Joseph Michel fonde la distillerie à Chapelle des Bois. Depuis cette époque, ses descendants perpétuent la tradition. Ainsi, vous pouvez retrouver cette spécialité bien franc-comtoise à travers la France.

Description

D'une finesse exceptionnelle, cette eau-de-vie de Gentiane est distillée à partir de racines de gentiane jaune de Franche-Comté arrachées durant l'automne uniquement.

15 kilos de racines sont nécessaires pour produire 1 litre d'alcool, et sachant que ces racines ne poussent qu'à partir de 800 mètres d'altitude dans les montagnes jurassiennes et ne sont récoltables qu'au bout de 7 à 10 ans de maturité de la plante, cela explique la rareté de cette eau-de-vie strictement réglementée par la loi française.

Le mélange d'eau et de racines va permettre une fermentation de 6 semaines qui fournira l'alcool nécessaire à la double distillation de l'eau de vie de gentiane. Aucun autre alcool n'est ajouté afin de restituer pleinement le goût typiquement amer et suave de la gentiane.

Le nez boisé, les arômes de racines et l'extrême longueur en bouche de l'eau-de-vie de gentiane font que cette boisson unique ne laisse jamais indifférent, on l'adore ou on la déteste.



PORTO



Bénéficiant d'un terroir particulier délimité par son AOC, le Porto a été créé au 17ème siècle par les Anglais et les Portugais et est un vin dit "muté" car l'alcool est ajouté non pas après, mais pendant la fermentation.

Issu de cépages blancs ou noirs, il est vieilli avant tout en fût puis en bouteille.



14 GÉNÉRATIONS DÉDIÉES AU COMMERCE DU VIN

Leur lien avec le commerce du vin remonte au début du XVII^e siècle. En effet, les registres des vins *Livros da Imposição* (1620-1640) font référence au négociant Jorge Fernandes et à son gendre Francisco da Silva Moura, ancêtres de l'héritage portugais de la famille, les plus grands négociants en vins enregistrés à cette époque. Ces ancêtres de la famille van Zeller sont les premiers membres connus d'une série ininterrompue de 14 générations consécutives consacrées, de nos jours, au commerce du vin de Porto et du Douro, un fait sans précédent dans aucune autre "dynastie" familiale portugaise engagée dans le commerce du vin.



BARÃO DE VILAR

ESTABLISHED SINCE 1715



Porto Blanc

Cépages : Gouveio, Donzelinho, Viosinho et Malvasia Fina

Origine : Portugal | Appellation : Douro

Élaboration : Vendanges manuelles dans de petits bacs. Fermentation en acier inoxydable.

Notes de dégustation

L'élevage en fût de chêne a donné au vin une texture moelleuse et adoucie avec un nez complexe et intense qui complète l'attrayante saveur de fruits secs.

Caractéristiques techniques

Production : 500 caisses (12 x 750ml) | Alcool : 19.5% | TA : 3.8 g/l | Sucre résiduel : 105 g/l | pH : 3.54 | VA : 0.2



L'origine du Porto

Il est découvert au 17ème siècle par hasard : le vin portugais se détériorait lors des voyages en mer, alors les marchands y ont ajouté de l'eau de vie pour le conserver. Le succès fût immédiat et alors que tout le Portugal se mit à en produire au détriment de la qualité, le gouvernement décida de limiter sa production en délimitant sa zone géographique et en instaurant un cahier des charges. La qualité s'améliora alors et sa renommée fût mondiale.

Son territoire

1756 : il s'agit de la première AOC au monde. Sa production s'étend alors sur 40 000 hectares de la région du Douro au Portugal qui est elle-même divisée en trois crus : Cima Corgo, Baixa Corgo, Douro Supérieur.

Porto



Les différents types de Porto

Les vintage : nécessitant une validation de l'Institut des Vins du Douro et de Porto, ils proviennent d'une seule récolte et sont considérés comme les meilleurs. Le vieillissement minimum est de 2 ans en fûts et 2 ans en bouteille mais on peut attendre dans l'idéal minimum 10 ans avant de les ouvrir.

Les Ruby : assemblage de différentes cuvées ayant en moyenne entre 3 et 5 ans.

Les Tawny : ils ont passé au moins 5 ans en barrique de 500 litres en chêne. Le classique y a passé 5 à 6 ans, le reserve 7 à 8 ans. Les Tawny 10, 20... sont des assemblages de différentes années créés pour retrouver une saveur d'un millésime expiré et le chiffre correspond à l'âge moyen des jus utilisés.

Les Late Bottled Vintage, LBV : ils proviennent d'une seule récolte et sont produits à partir des mêmes raisins et des mêmes millésimes que les vintage mais avec un assemblage différent et un vieillissement plus long (4 à 6 ans). Il est moins puissant et prêt à dégusté dès sa mise en bouteille.





10 ans Tawny Port

Vieillessement : 10 ans d'âge

Cépages : Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cao

Origine : Portugal | Appellation : Douro

Élaboration : (Voir ci-dessus) Cueilli à la main dans de petits bacs. Fermentation en acier inoxydable. Elevage en fûts de chêne de grande taille pendant 10 ans.

Notes de dégustation

L'élevage en fût de chêne a donné au vin une texture moelleuse et adoucie avec un nez complexe et intense qui complète l'attrayante saveur de fruits secs.

Caractéristiques techniques

Production : 100 cas | Alcool : 20% | TA : 3,96 g/l | Sucre résiduel : 112 g/l | pH : 3,62 VA : 0,48



LBV 2013

Millésime : 2013 | Type de vin : Porto millésimé en bouteille tardive, DOC

Cépages : Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca

Origine : Portugal | Appellation : Douro

Élaboration : Ce superbe Menéres LBV 2012 est un assemblage de vins riches et fruités d'une seule année, spécialement sélectionnés pour un vieillissement de 4 à 6 ans en fûts de chêne avant mise en bouteille. Les raisins étaient foulés aux pieds dans des "lagares" en granit et stockés dans de grandes cuves en chêne appelées "tonels".

Notes de dégustation

Les caractéristiques particulières de ce LBV sont sa richesse, la profondeur de saveur et son bouquet puissant et attrayant. Il est gras et remplit la bouche. Afin de conserver le plus de profondeur possible, l'assemblage a été mis en bouteille en tant que Porto Vintage, sans aucune stabilisation. En conséquence, le port peut verser un petit dépôt. Extrêmement limité.

Caractéristiques techniques

Production : 500 cols | Alcool : 20% | TA : 4,53 g/l | Sucre résiduel : 110 g/l | pH : 3,64 | VA : 0,4

Récompense

2012 - 92 Points, Beverage Tasting Institute



Special Reserve

C'est le résultat d'un mélange de plusieurs récoltes, à parti r d'une sélection soignée de grains de raisin. Il vieillit pour une durée de 3 ans dans des grandes cuves de chêne appelées "tonels".

Notes de dégustation

Le vin présente des arômes de noix et des notes de fruits secs.

Prêt à boire, il peut être apprécié seul ou accompagné de fromages et de toutes sortes de desserts.



20 ans Tawny Port

Vieillissement : 20 ans d'âge

Cépages : Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cao

Origine : Portugal | Appellation : Douro

Élaboration : Cueilli à la main dans de petits bacs. Fermentation au pied levé et lagar granitique. Vieilli en fûts de chêne de 20 ans.

Vigneron : Alvaro van Zeller

Notes de dégustation

L'élevage en fût de chêne a donné au vin une texture moelleuse et adoucie avec un nez complexe et intense qui complète l'attrayante saveur de fruits secs.

Caractéristiques techniques

Production : 100 cas | Alcool : 20 % | TA : 4,71 g/l | Sucre résiduel : 110 g/l | pH : 3,57 | VA : .53



30 ans Tawny Port

Vieillessement : 30 ans d'âge

Cépages : Touriga Franca, Touriga Nacional Tinta Roriz, Tinto Cão et Tinta Barroca.

Origine : Portugal | Appellation : Douro

Vinification : La vinification se fait en cuve inox avec 1 jour de macération pré-fermentaire avant la fermentation.

Notes de dégustation :

Ce Porto Tawny de 30 ans d'âge présente des reflets ambrés et cuivrés profonds, des arômes d'épices et de vanille, des notes de fleur d'oranger, de caramel et de boisé à la fin. Lisse comme de la soie, mais avec une structure très intense et complexe. Finale longue.

Alcool : 20%

Recommandation :

Accompagne à merveille les tartes hachées, les noix et les noix, la crème brûlée, les tartes ou le roquefort. Servir légèrement frais.



40 ans Tawny Port

Vieillessement : 40 ans d'âge

Cépages : Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cao

Origine : Portugal | Appellation : Douro

Élaboration : Cueilli à la main dans de petits bacs. Fermentation au pied levé et lagar granitique. Vieilli en fûts de chêne de 40 ans.

Notes de dégustation

L'élevage en fût de chêne a donné au vin une texture moelleuse et adoucie avec un nez complexe et intense qui complète l'attrayante saveur de fruits secs.

Caractéristiques techniques

Production : 100 caisses (12 x 375ml) | Alcool : 20% | TA : 5,31 g/l | Sucre résiduel : 128 g/l | pH : 3,56 | VA : .91

Récompense

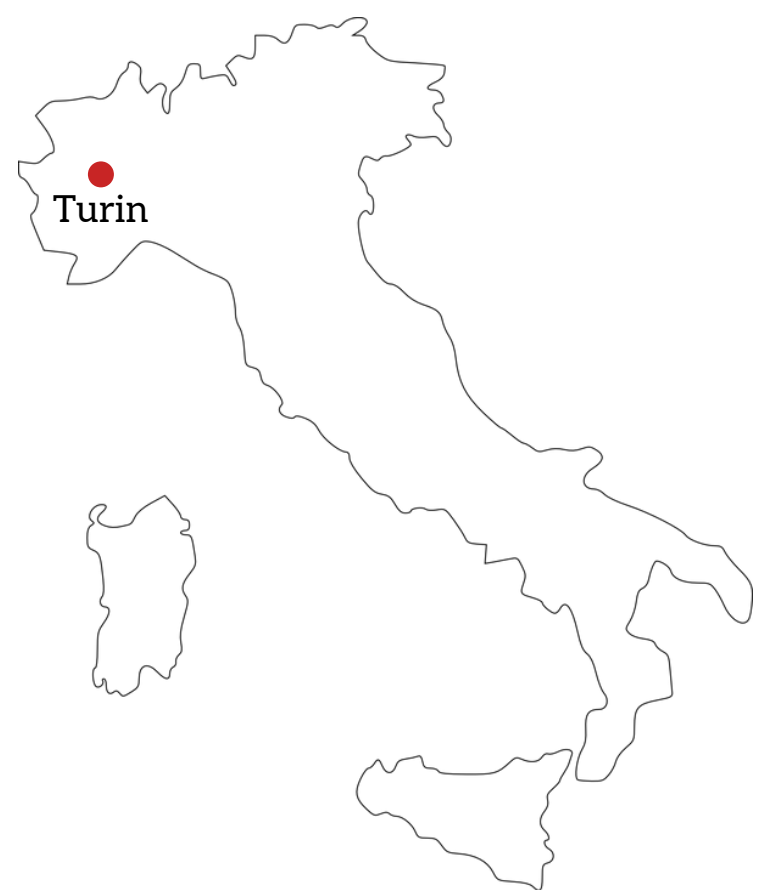
91 Points - Défenseur du vin

VERMOUTH



Attribué à Turin et produit historiquement en Italie dans la région du Piémont, le Vermouth peut être consommé seul ou en cocktail. Issu de vins de cépages généralement blancs, il est mélangé avec du sucre puis du caramel si l'on veut lui donner une couleur rouge. De l'alcool est ajouté pour que la boisson titre entre 15 et 18° ainsi qu'un extrait aromatique provenant de la macération d'herbes et d'épices.

Carlo Alberto est maintenant un *Vermouth di Torino Superiore* qui est une indication géographique protégée par l'Union Européenne. Il répond aux règles du degré d'alcool supérieur à 16°, l'origine des plantes et du vin. Riserva Carlo Alberto est l'un des fondateurs du Consorzio del Vermouth di Torino.





Le Vermouth, un vin muté

Etape 1 : le vin

Le vin est la base du Vermouth. Afin d'en tirer le maximum et d'arriver au résultat gustatif souhaité, les vins généralement sélectionnés proviennent de différents cépages, sont faibles en alcool et peu aromatiques afin de faciliter le travail de l'élaboration du breuvage final.

Etape 2 : les arômes

Ils peuvent provenir de différents aromates et sont extraits de différentes manières : distillation, macération ou infusion. Vanille, cannelle, safran, anis... les possibilités sont multiples.

Etape 3 : la finalisation

En fonction du résultat souhaité, on peut rajouter au Vermouth du sucre de canne ou du caramel avant d'éventuellement pratiquer un "mariage" qui consiste à faire vieillir le jus quelques mois en fûts ouverts.



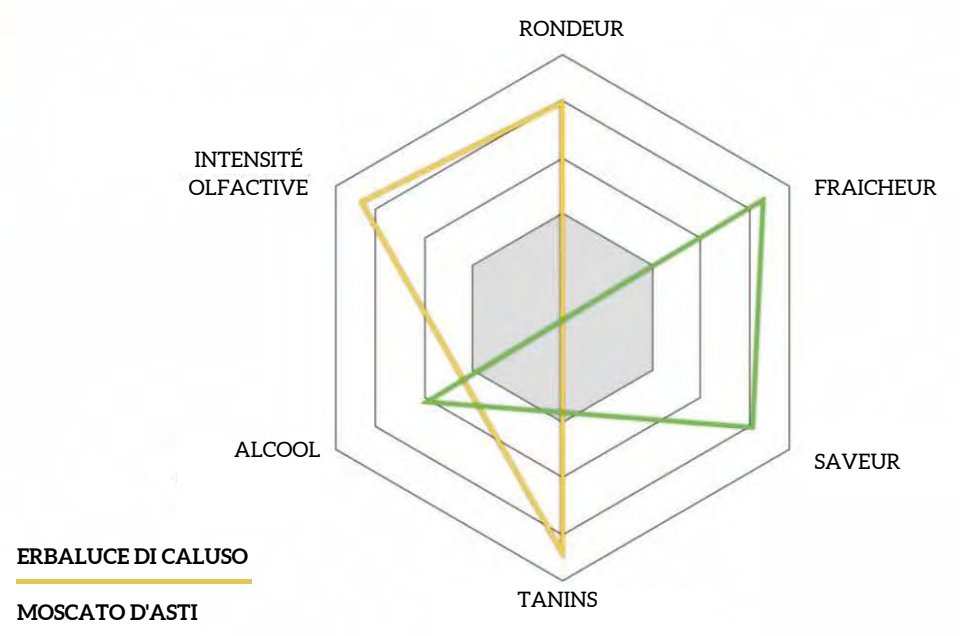


La réserve alchimique du vermouth Carlo Alberto.

Dévoiler le Vermouth est essentiel pour parler de Turin, et pour parler de Turin il faut parler Alchimie. Le Vermouth a son origine dans les Grottes Alchimiques de Turin. La ville est la capitale mondiale de la magie, qui est le contenant de la connaissance humaine et le magicien est celui qui, ayant la clé, l'utilise pour le bien de l'humanité. Le vermouth arrive en tant que vivifiant et énergisant pour l'estomac, afin de le préparer pour une bonne digestion. C'est ainsi que rois, nobles et riches sont restés efficaces et alertes même après de grandes fêtes. Plus tard, la consommation a été commune et répandue, avec différentes formulations, dans différents magasins de Turin, puis dans le monde entier.

Un grand alchimiste occulte, Evangisto Cursalis, a élaboré à l'origine ce qui est maintenant la formule de Riserva Carlo Alberto. Il respecte les valeurs, les nombres et les étapes nécessaires pour maintenir efficace les racines profondes de l'alchimie qu'il a engendrée, et les bénéfices qui peuvent être obtenus avec une consommation correcte. Les hommes libres apprécient et valorisent le meilleur.

Cette philosophie stipule qu'un produit est efficace dans la mesure où il améliore la société, et Carlo Alberto Riserva suit cette règle (Evangisto Cursalis : Bulgarie 1763 - Turin 1821).

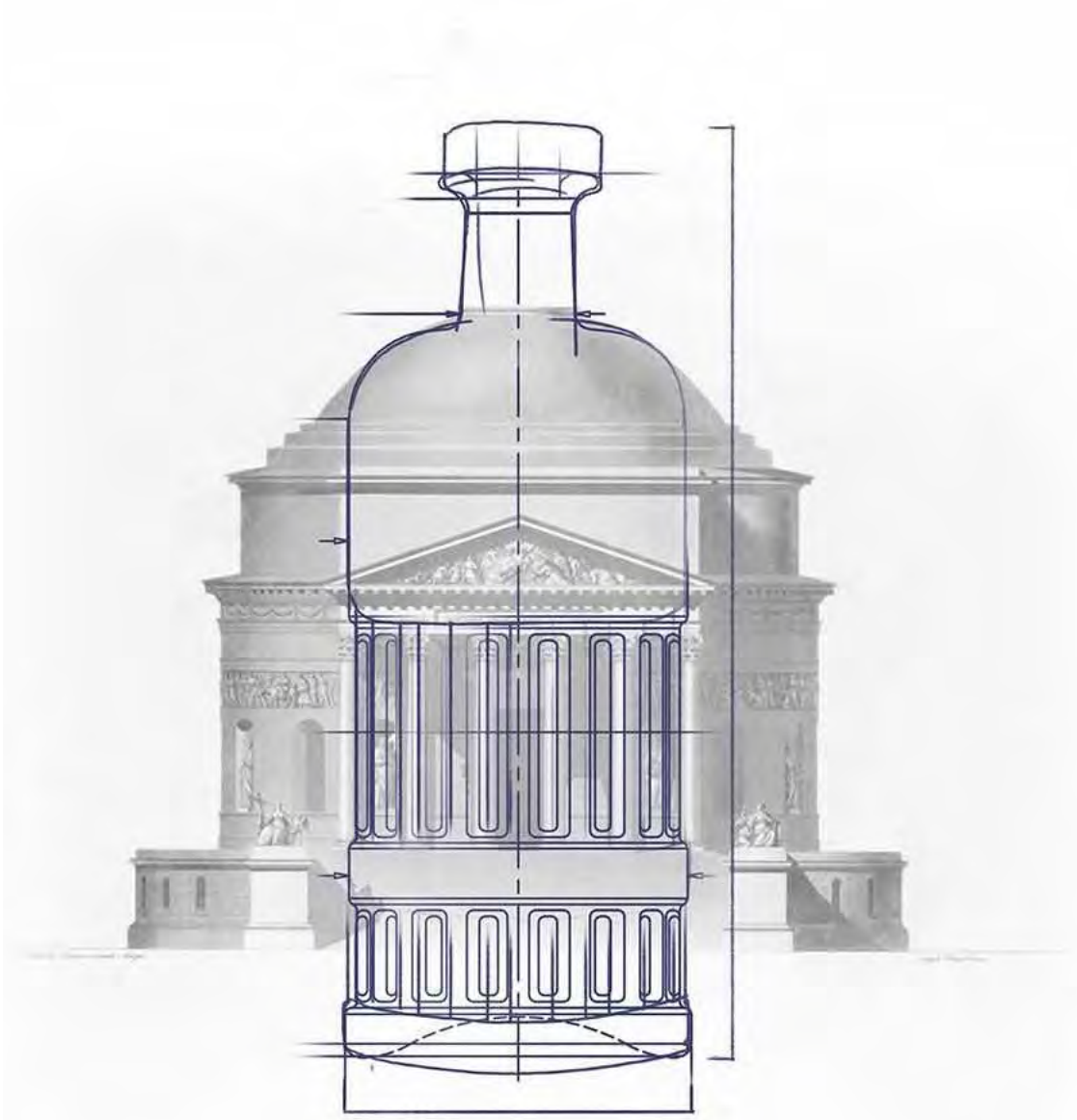


CARACTÉRISTIQUES DES VINS

La bouteille

L'architecture fait partie intégrante des choses transmises d'une génération à l'autre et le design de la bouteille Riserva Carlo Alberto s'inspire du style architectural qui prévaut à Turin. C'est ainsi que des évocations de cette culture peuvent être appréciées dans la bouteille, comme le Palazzo Madama dans la partie centrale, évoluant vers des représentations Art Nouveau, si typiques de Turin, dans le goulot et le dôme de la bouteille, et la solide colonnade du Gran Madre di Dio dans la partie inférieure. L'étiquette et le mot-symbole Riserva Carlo Alberto, d'autre part, forment une union avec l'Art Déco, c'est-à-dire une forme d'art développée dans d'autres parties - et donc, la rencontre des cultures, le mariage des formes artistiques.

27 herbes et épices sont utilisées pour le Riserva Carlo Alberto



Riserva Carlo Alberto - Rouge

DESCRIPTION : Il est aromatisé aux 25 herbes et épices les plus fines sélectionnées.

NOTES DE DÉGUSTATION : Il a une nuance claire de cuivre médiéval brun. Nez de cerise avec des notes de fruits frais d'été, de fleurs, d'achillée et de fève Tonka, d'herbes sauvages (pissenlit et menthe), un cœur d'épices chaudes, de fruits rouges, d'écorce d'orange et de quassia exotique. Équilibré à la perfection.

NOTRE CONSEIL : Parfait pour tous les cocktails classiques. (À l'origine, on le dégustait juste avant les repas pour stimuler la digestion).

DEGRÉ D'ALCOOL : 18%.

FORMAT : 750 ml

Idée cocktail : BOHEMIEN BOULEVARDIER

40 ml de Vermouth RCA rouge

20 ml de bitter rouge

25 ml de bourbon

Verre : Old-fashioned Tumbler

Garnir d'un zeste d'orange





Riserva Carlo Alberto - Blanc

DESCRIPTION : Il est aromatisé aux 25 herbes et épices les plus fines sélectionnées.

NOTES DE DÉGUSTATION : Clair, couleur de la Lune. Délicieusement sucré. Corsé et durable, il permet d'afficher des images de promenades estivales à travers les vignobles où les senteurs d'herbes sauvages libèrent l'esprit, ce qui stimule la passion de l'homme pour le rêve.

NOTRE CONSEIL : A boire avec la pensée tournée vers le haut, en le goûtant froid, comme la lumière lunaire. Parfait dans tous les cocktails classiques qui nécessitent du Vermouth blanc.

DEGRÉ D'ALCOOL : 18%.

FORMAT : 750 ml

Idée cocktail : VESPER LYND

20 ml de Vermouth RCA blanc

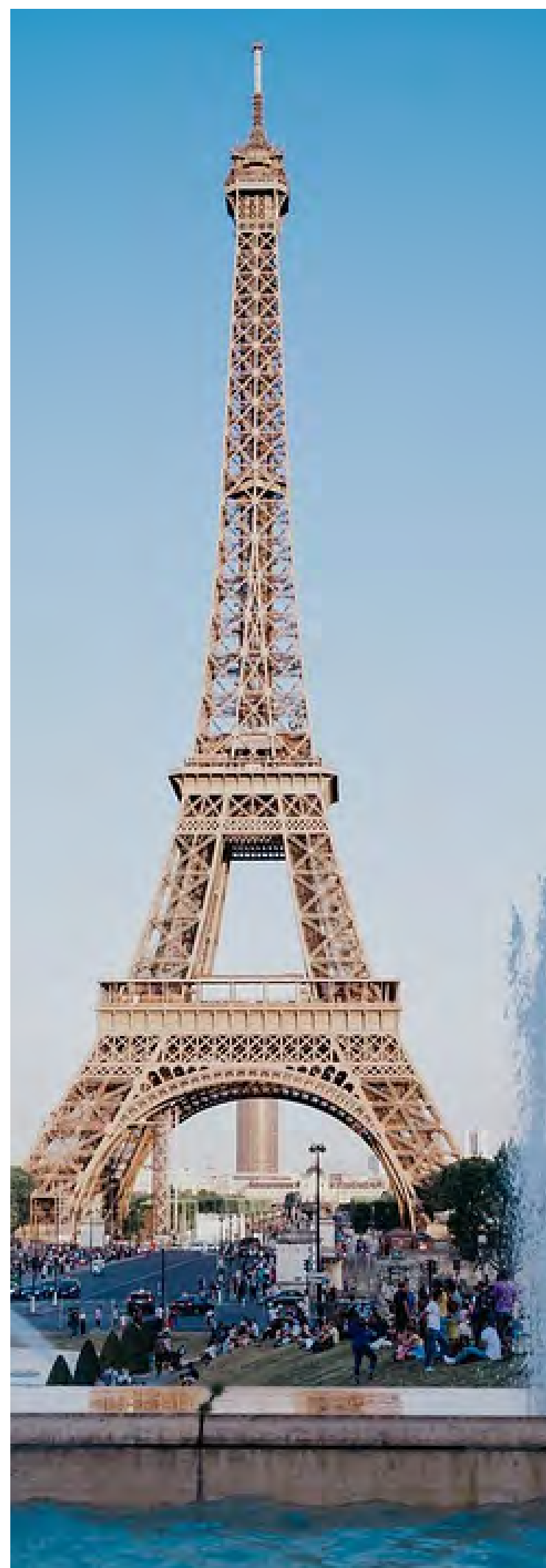
25 ml de vodka

40 ml de gin

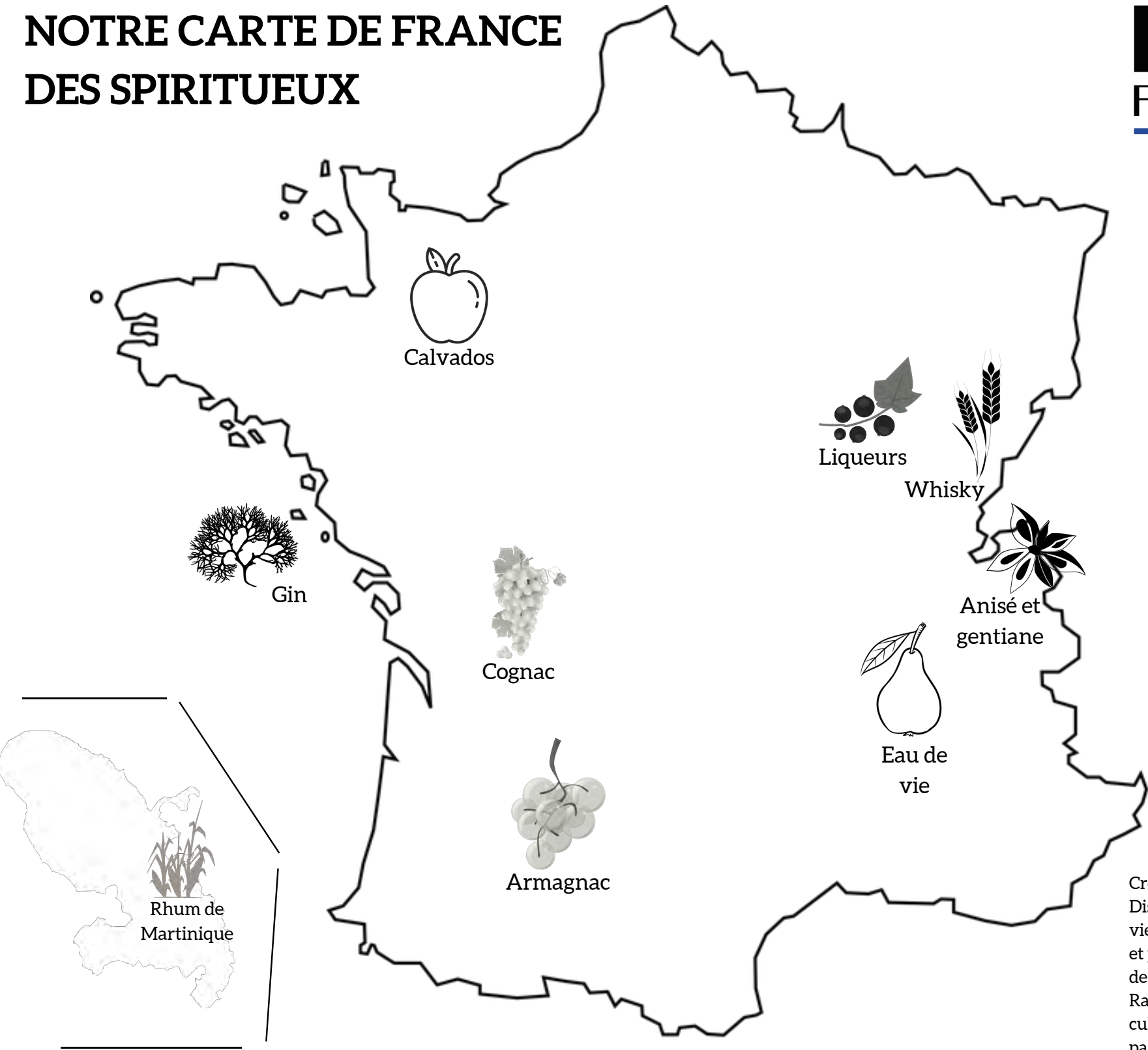
Verre : Cocktail cup

Garnir d'un zeste de citron





NOTRE CARTE DE FRANCE DES SPIRITUEUX



D.O.
DISTILLERIE OGIER
1929

Créée en 1929 dans la Drôme, la Distillerie Ogier produit des eaux de vie de poire, d'abricot et de framboise et prépare avec une recette artisanale des fruits en bocaux. Fils de Michel, Raphaël perpétue le savoir-faire en cultivant lui-même, avec amour et passion ses fruits au cœur de la Vallée de Valloire, classée site remarquable du goût.

CALVADOS
APPELLATION CALVADOS CONTRÔLÉE
LELOUVIER

Les Calvados Lelouvier sont installés dans le Domfrontais depuis 1933. André Lelouvier a consacré sa vie à dénicher les meilleurs Calvados à travers la campagne normande. Son obsession : mettre la main sur les meilleurs eaux-de-vie pour les élever, les bonifier, les transformer.



Rétha utilise les algues fucus fraîchement récoltées à la main sur le littoral Rétais pour son Gin et l'emblématique pomme de terre primeur de variété Alcmaria, cultivée par les maraîchers de la coopérative Uniré, située sur l'île de Ré.



C'est à l'ombre du Rocher de Château-Châlon, dans une vieille cave à Vin Jaune, idéalement fraîche et humide, que le BM Signature est lentement mûri en fûts ayant contenu du vin de paille, macvin et vin jaune. L'orge pousse dans le village.



Produites au cœur de la Bourgogne, à Nuits-Saint-Georges, connue pour sa gastronomie, ses Grands Crus et son tourisme, les liqueurs Sathenay reflètent au mieux les arômes naturels du fruit.



Fondée en 1832, Castarède est la plus ancienne Maison d'Armagnac. Les eaux-de-vies sont issues du Bas Armagnac et La Maison laisse un temps de vieillissement supérieur à ceux imposés par la législation pour obtenir une rare finesse.



Issue de 4 générations de vignerons-distillateurs, Fanny Fougerat reprend l'exploitation familiale. Les Cognacs étaient habituellement valorisés dans les blends des grandes maisons de négoce mais elle lance sa propre gamme pour valoriser la production familiale. La 1ère mise en bouteille a eu lieu en novembre 2013.



La Maison Hardy doit son nom à un gentleman britannique, Anthony Hardy qui fonde la Maison en 1863. Grand amoureux de la France et des Français, il va jusqu'à transformer son prénom en Antoine et adopte le coq gaulois comme emblème.



Authentiques par le respect des savoirs-faire ancestraux, les rhums A1710 sont également novateurs par bien des aspects. L'exclusivité des techniques de fabrication et l'originalité des recettes font des rhums A1710 des rhums extraordinaires.

NOTRE TOUR D'EUROPE DES SPIRITUEUX



KOUDETA est un authentique Blended Scotch Whisky, élaboré et distillé dans la région du Larnakshire, au sud de Glasgow. Lord William Philip Ier baptisa son whisky KOUDETA au soir du 10 novembre 1799 après le coup d'Etat du 18 Brumaire. Ainsi naquit la légende de cet authentique Scotch Whisky, mélange savoureux des malts les plus raffinés.



La famille Laing étant dans l'industrie du Scotch Whisky depuis plus de trois générations, l'entreprise a non seulement acquis une grande expérience, mais aussi, ce qui est tout aussi important, de vastes stocks de certains des whiskies les plus recherchés d'Ecosse.



Attirés par une passion commune pour la distillation artisanale, un groupe d'amis s'est réuni pour créer un nouveau type de distillerie, produisant des spiritueux artisanaux d'une qualité sans compromis sur les rives du légendaire étang Silent Pool.



R&B signifie Raasay et Borders; deux paysages uniques et contrastés, deux côtés d'une même famille. Les racines dans les frontières écossaises et les Hébrides sont physiquement incarnées par le cofondateur, Alasdair Day. L'arrière-grand-père d'Alasdair, Allan Macdonald, était originaire des Hébrides. Son autre arrière-arrière-grand-père, Richard Day, était un mélangeur de whisky dont l'héritage remonte à 1820.



Son nom rend hommage au père du fondateur, ancien barman qui doit rester le "Quietman" selon les codes de la profession. "The Quiet Man reste une entreprise irlandaise, gérée par des Irlandais et fièrement indépendante, tout comme nos pères nous l'ont appris à l'être."



L'Angleterre de Langley's est le foyer idéal pour les gins classiques de qualité, conçus pour les décors modernes. Reconnue pour son excellence artisanale, sa qualité et sa tradition, elle possède un esprit novateur qui remet en question les conventions.

Portugal

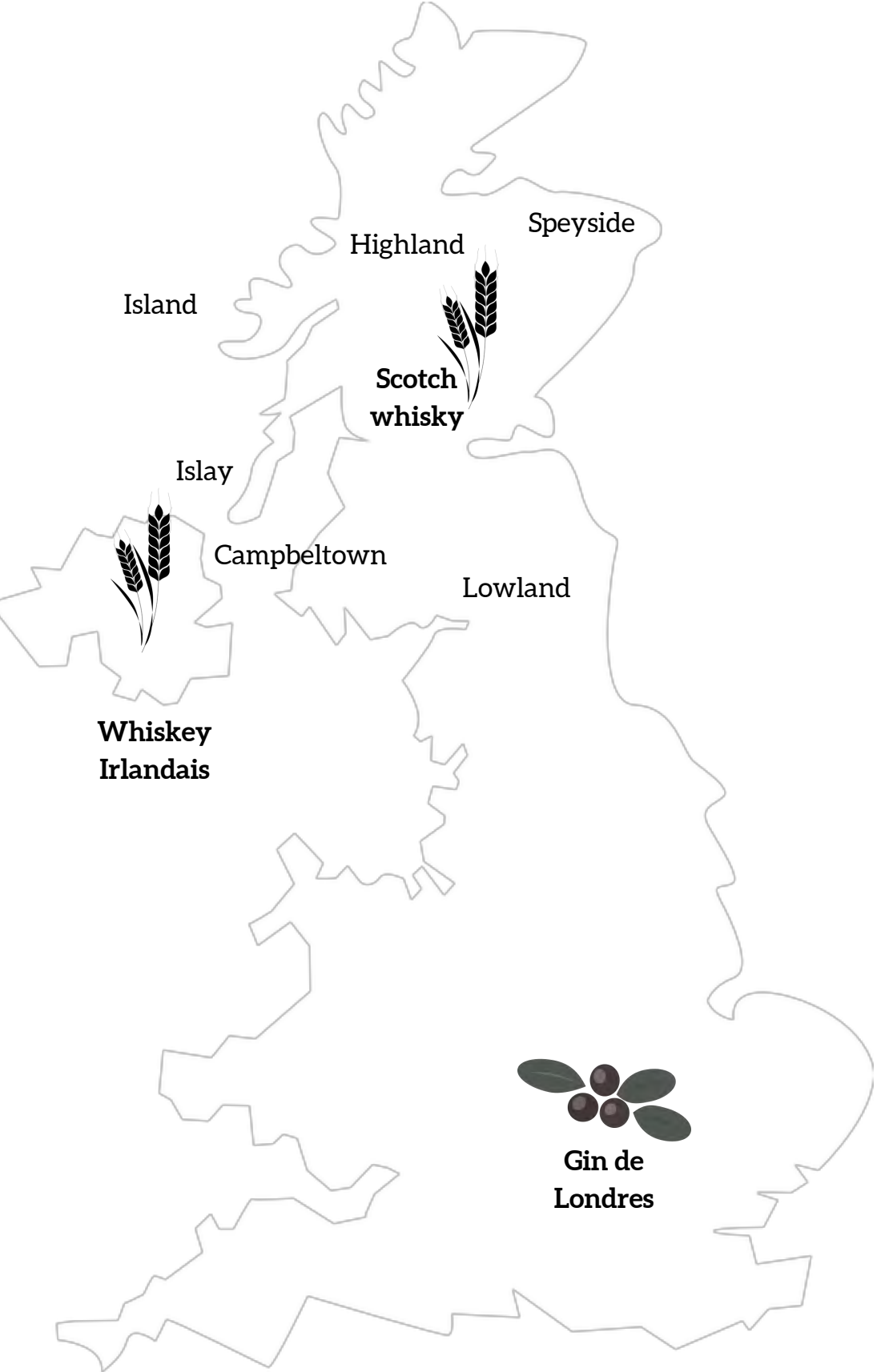


Leur lien avec le commerce du vin remonte au début du XVIIe siècle, d'après les registres des vins Livros da Imposição (1620-1640). Ces ancêtres de la famille van Zeller sont les premiers membres connus d'une série ininterrompue de 14 générations consécutives consacrées au commerce du vin de Porto et du Douro.

Pays-Bas



Le Gin VL92 est né de la quête de deux entrepreneurs, Leo Fontijne et Sietze Kalkwijk, pour trouver leur gin ultime. Construit sur une base de vin de malt, le Gin VL92 a ses racines dans la tradition néerlandaise du genièvre.



Italie



Carlo Alberto est maintenant un Vermouth di Torino Superiore qui est une indication géographique protégée par l'Union Européenne. Il répond aux règles du degré d'alcool supérieur à 16°, l'origine des plantes et du vin. Riserva Carlo Alberto est l'un des fondateurs du Consorzio del Vermouth di Torino.

Le Prosecco est exclusivement produit dans deux régions du nord-est de l'Italie, Vénétie et Frioul, divisées en neuf provinces : Trévise, Trieste, Padoue, Vicence, Venise, Gorizia, Pordenone, Udine et Belluno. La classification se fait en DOC (appellation d'origine contrôlée italienne) ou DOCG (appellation d'origine contrôlée et garantie italienne).

NOTRE TOUR DU MONDE DES SPIRITUEUX



Arcane est un rhum 100% jus de canne de l'Île Maurice. Il est le fruit d'une envie de créer un rhum qui révèle tous les arômes de la canne fraîche car cette dernière offre des arômes d'une extrême subtilité, qui disparaissent trop souvent au cours de la distillation ou du vieillissement.



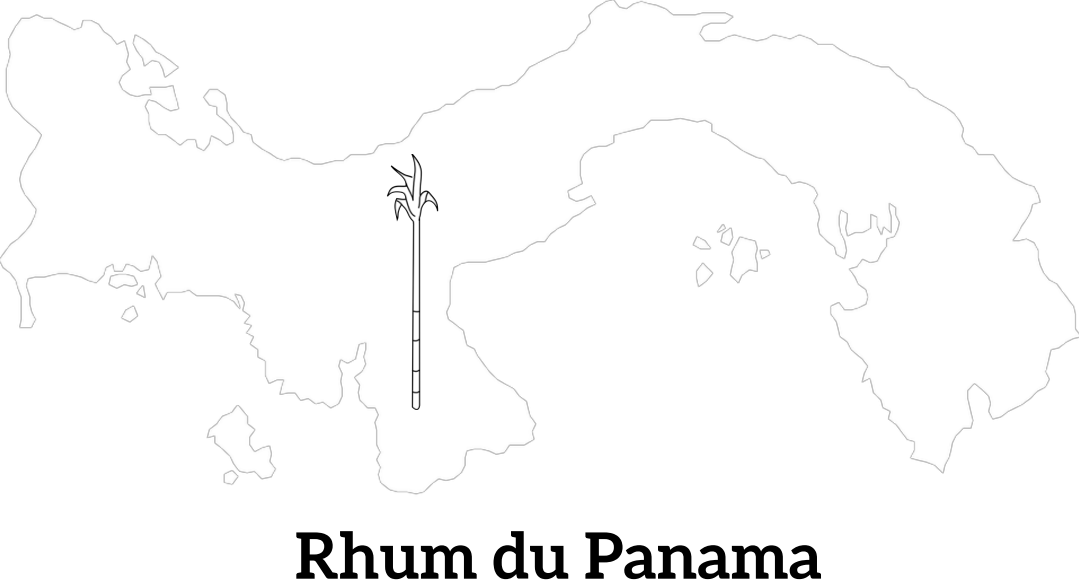
C'est au nord de l'Île, à Pamplermousses, que Beach House s'est spécialisé dans la production de rhums épicés : cannelle, muscade, litchi, vanille... Résultat : des rhums très doux et incroyablement ronds en bouche. Parfaits pour des cocktails, ils se consomment également purs.



La famille Bestel est connue pour s'être implantée à l'Île Maurice aux alentours de 1800. Suivant la passion de son père qui a mené une petite affaire de distillation de spiritueux et de liqueurs de canne à sucre, Frédéric Bestel a débuté en créant sa célèbre liqueur au litchi durant ses études. Il nous présente aujourd'hui les rhums Gold Of Mauritius et Rom Club.



Mauritius Rom Club est une nouvelle marque de spiritueux mauriciens : Quatre produits qui reflètent la diversité et l'abondance de l'île avec son environnement parfumé, ses arômes exotiques et ses mets savoureux.



Lorsque David Ravandi a imaginé la tequilero 123 Organic Tequila, il a eu l'idée de créer une marque spécialement pour les amateurs de vin. Les arômes floraux délicats et les saveurs minérales complexes que l'on retrouve dans la 123 Organic Tequila sont le résultat d'une distillation artisanale en petites quantités et d'une mise en bouteille manuelle.



Grandeur est un rhum primé et vieilli en fût de bourbon qui est méticuleusement élaboré avec des ingrédients de haute qualité, de la patience et de l'authenticité. Chaque goutte que vous dégustez est le produit d'une distillerie, de la canne au verre, et est mise en bouteille sans utiliser d'arômes, de sucres ou de colorants.

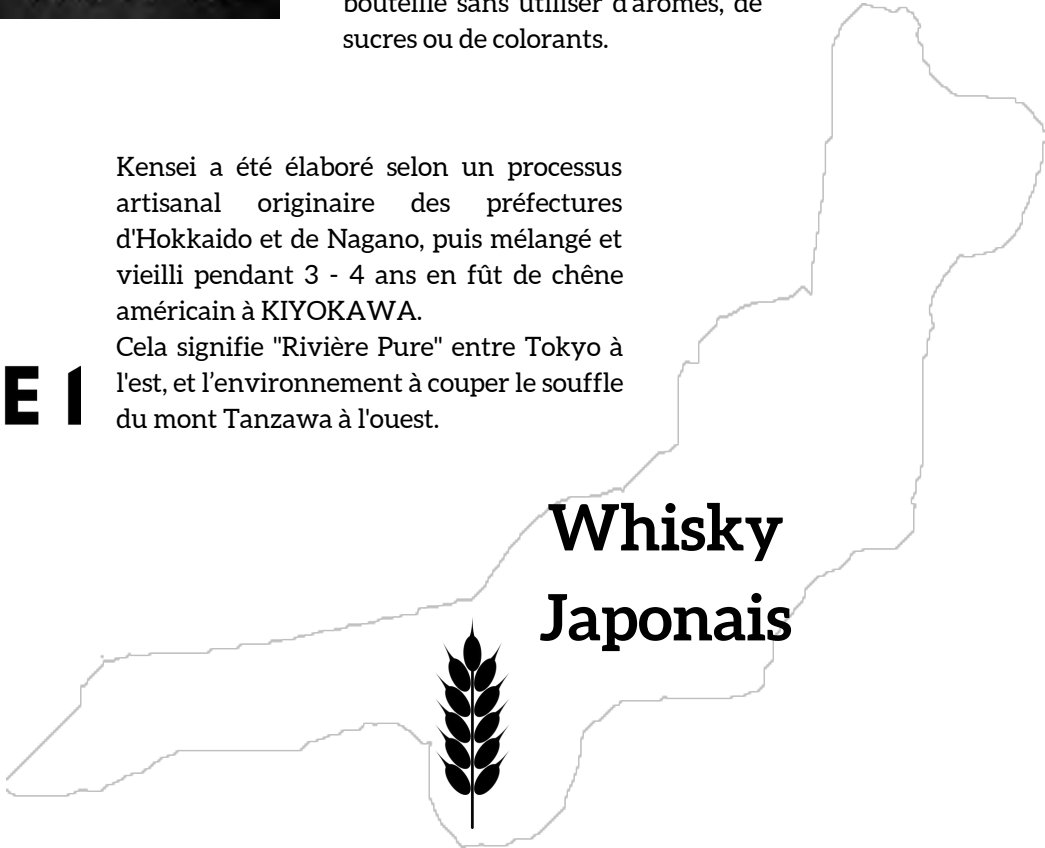


**K
E
N
S
E
I**

Kensei a été élaboré selon un processus artisanal originaire des préfectures d'Hokkaido et de Nagano, puis mélangé et vieilli pendant 3 - 4 ans en fût de chêne américain à KIYOKAWA. Cela signifie "Rivière Pure" entre Tokyo à l'est, et l'environnement à couper le souffle du mont Tanzawa à l'ouest.



En Fidjien « Vanua » est un concept essentiel de la culture autochtone. Cela signifie « la terre à laquelle on s'identifie », un terme fort qui correspond parfaitement à ce rhum. Vanua Rum est un rhum supérieur des îles Fidji : un blend de rhums de 3 à 5 ans produits à partir de cannes à sucre coupées à la main, qui mène à un jus de canne plus riche.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

1 - FORMATION DE LA VENTE :

1.1. Toute commande de produits commercialisés par la société Diva France implique l'acceptation sans réserve par le client des présentes conditions générales de vente. Celles-ci annulent toute clause contraire figurant sur les documents ou la correspondance du client.

1.2. Le client est seul responsable de la fixation de ses prix de vente.

2 - LIVRAISON :

2.1. Les délais de livraison ne peuvent être donnés qu'à titre indicatif. Le délai minimum de livraison à compter de la date de la réception de la commande est de 6 jours ouvrés. Le non respect de ces délais ne saurait donner lieu ni à l'annulation de la commande, ni à l'octroi de dommages et intérêts à quelque titre que ce soit.

2.2. Le destinataire de la livraison doit vérifier le bon état de la marchandise livrée. En cas d'avaries ou de manquants, le client doit conformément aux dispositions des articles 105 et 106 du Code du Commerce :

- inscrire sur les documents de transports des réserves claires, précises et complètes ;
- confirmer ces réserves au transporteur par lettre recommandée avec accusé de réception dans les 3 jours de la livraison ;
- et/ou requérir, le cas échéant, la nomination d'un expert judiciaire.

Le client doit, par ailleurs informer la société Diva France des dommages constatés et lui remettre tous justificatifs et moyens de preuve.

3 - PRIX, PAIEMENT :

3.1. Le prix des produits figure au tarif communiqué à tout client pour lui permettre de passer commande. Le prix est établi en considération des clauses des conditions générales de vente.

Le tarif s'entend hors droits, hors vignette et hors TVA.

3.2. Toute commande sera facturée au prix du tarif en vigueur au jour de l'expédition des produits, connu du client, le jour de la commande.

3.3. Toutes les commandes sont payables, conformément à l'article 35 de l'ordonnance n° 86-1243 du 1/12/1986, à 30 jours après la fin du mois de livraison.

3.4. Tout paiement effectué postérieurement à la date fixée sur facture peut donner lieu à l'application d'une pénalité de retard d'un montant légal à une fois et demie le taux de l'intérêt légal. Le règlement est réputé réalisé à la date à laquelle les fonds sont mis à la disposition du bénéficiaire ou de son subrogé.

A savoir, tout paiement doit être effectué par traite directe sans acceptation.

3.5. La société Diva France n'accorde aucun escompte pour paiement anticipé.

3.6. Tout défaut de paiement à l'échéance convenue entraîne, de plein droit le paiement d'une pénalité de 12 % du montant de la facture et la résolution immédiate des ventes en cours d'exécution, que la livraison ait lieu ou non, que les factures soient échues ou non et l'exigibilité d'un paiement comptant sur les ventes à venir.

3.7. En aucun cas, les paiements qui sont dus à la société Diva France ne peuvent être suspendus ni faire l'objet d'une quelconque réduction ou compensation sans son accord préalable et écrit.

3.8. Dans l'hypothèse où le client est redevable de plusieurs paiements à l'égard de la société Diva France , il est convenu que l'imputation des paiements s'effectuera d'abord, le cas échéant, sur les dettes les plus anciennes.

3.9. Quelles que soient les réserves émises lors de la livraison ou de l'enlèvement, notamment en raison de bris éventuels, la fraction de livraison livrée en bon état et conformément à la commande sera payée au prix convenu et selon les modalités de paiement prévues à la commande.

3.10. En cas de modification de la situation juridique ou financière du client, ou pour tout nouveau client, la société Diva France se réserve le droit d'exiger un paiement comptant.

4 - RESERVE de PROPRIETE-RISQUES :

4.1. Les produits sont vendus avec clause de réserve de propriété. Le client s'oblige à faciliter toute opération de constat diligentée par la société Diva France notamment en vue d'exercer une action de revendication.

4.2. Le client supporte les risques afférents aux produits à compter de leur expédition. Il s'engage à apporter tous ses soins à la garde et à la conservation des produits.

5 - RECLAMATIONS :

Aucun retour produit ne peut être accepté.

Tout produit retourné par le client sans l'accord de la société Diva France ne donne lieu à aucun remboursement. Les frais de retour et les risques afférents aux produits lors du retour sont à la charge du client.

Un litige livraison quel qu'il soit ne donne droit à aucune indemnité ou dommages - intérêts, de quelque nature que ce soit.

6 - COMPÉTENCE JURIDICTIONNELLE :

Le Tribunal de Commerce de Dijon est seul compétent pour connaître tous litiges pouvant exister entre la société Diva France et ses clients, même en cas de pluralité de défendeurs ou d'appel en garantie.



CONTACT

DIVA France
15 rue du Collège
21200 Beaune
Tél. : 03 80 25 02 35
contact@diva-france.fr

www.diva-france.fr
