



ÉLABORATION

Cueillies sur l'arbre, les clémentines sont acheminées à la distillerie en camion réfrigéré afin de leur conserver tous leurs arômes. A leur arrivée, les clémentines sont coupées à la main et mises à macérer. L'un des secrets réside dans la macération et le choix de l'alcool utilisé pour celles-ci. Des dégustations régulières de cette macération permettent de déceler le moment opportun pour débiter la distillation.

ÉLEVAGE

L'eau de vie de clémentine est élevée en cuves d'acier inoxydable afin de préserver toute la fraîcheur du fruit. L'évolution des esters est périodiquement observée jusqu'au moment de maturité optimum pour effectuer la mise en bouteilles.

DEGUSTATION

Nez : Aromatique, très belle concentration du fruit frais et zesté

Bouche : Attaque très dense et suave avec une belle fraîcheur

Finale : Très longue et élégante

A consommer : 5-6°C, bien fraîche

Degré : 44.0%



ÉLABORATION

L'un des secrets réside dans la macération et le choix de l'alcool qui sera utilisé pour faire macérer les framboises d'une rigoureuse fraîcheur. Cette macération est périodiquement observée et homogénéisée jusqu'au moment propice à la distillation. Une macération trop longue ou au contraire trop courte est préjudiciable à la qualité recherchée. Puis la distillation intervient à l'aide d'alambics en cuivre rouge sous la main de la patiente distillatrice, Martine Brana.

ÉLEVAGE

L'eau de vie de framboise est stockée en cuves d'acier inoxydable. L'évolution des esters est périodiquement observée jusqu'au moment de maturité optimum pour effectuer la mise en bouteilles.

DEGUSTATION

Nez : Puissant de framboises bien mûres

Bouche : Fraîche et intense aux arômes de coulis de framboises

Finale : Très longue et élégante

A consommer : Température 5-6°C, bien fraîche

Degré : 45.0%



ÉLABORATION

Élaboré à base de notre sélection de plantes fraîches et de zestes de citrons verts frais découpés à la main.

ÉLEVAGE

Il est distillé dans notre petit alambic de 400 litres afin de recueillir toute la complexité des arômes où la baie de Genièvre est bien présente.

DEGUSTATION

Nez : Intense, aromatique, fraîcheur d'agrumes et fruité

Bouche : Reflet aromatique du nez où la fraîcheur de l'agrumes s'associe à la tonicité de la baie de Genièvre. Leur association donne un Gin très harmonieux : ample, complexe, acidulé, à la fois tonique et frais.

Finale : Harmonieuse et baie de Genièvre bien présente.

A consommer : Température 5-6°C, bien fraîche. Sa complexité l'autorise à être consommé seul. Il s'adapte également allongé de tonic.

Degré : 44.0%



ÉLABORATION

Martine Brana a choisi d'innover en créant un Gin au Piment d'Espelette. Une fois macérés, les ingrédients composant la recette sont distillés par petits lots dans notre alambic de cuivre.

ÉLEVAGE

A la sortie de l'alambic, le Gin obtenu est élevé dans de petites cuves d'acier inoxydable afin de surveiller l'évolution des esters et de procéder à la mise en bouteilles au moment opportun.

DEGUSTATION

Nez : Intense, aromatique, frais, aux notes à la fois fruitées et épicées

Bouche : Reflet aromatique du nez où la fraîcheur amenée par ma sélection de plantes s'allie à la force des épices. Leur association donne un Gin très harmonieux : ample, complexe, rond, à la fois tonique et frais.

Finale : Harmonieuse et discrètement épicée.

A consommer : Température 5-6°C, bien frais. Sa complexité l'autorise à être consommé seul. Il s'adapte également allongé de tonic.

Degré : 43.0%



ORIGINE

Orge maltée et maïs autochtone • Grand Roux Basque » variété Arto Gorria.
Le wash est issu d'un partenariat étroit avec la Brasserie du Pays Basque nous assurant qualité et quantité.

ÉLABORATION

Double distillation dans nos alambics charentais. Pour ce batch, l'assemblage est composé de différents lots âgés de 3, 4 et 5 ans.
Non filtré à froid.

ÉLEVAGE

3 à 5 ans dans des barriques de Cognac et de vin blanc du Domaine BRANA AOP Irouléguy Finish dans des fûts de Bourbon 200L

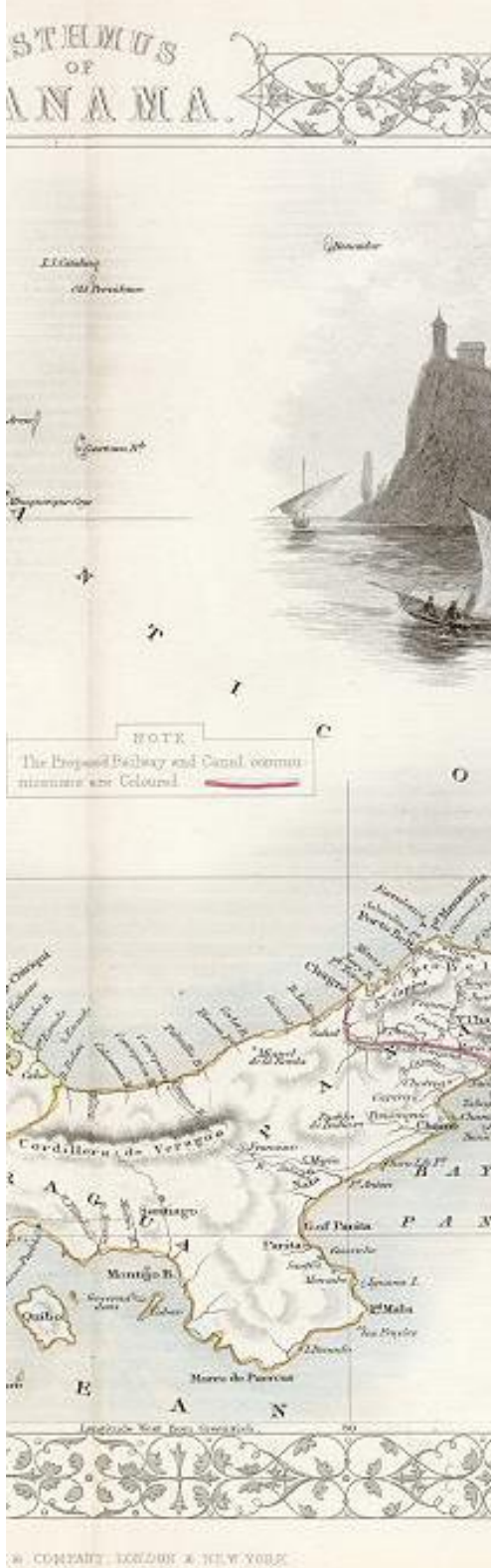
DEGUSTATION

Le laisser s'aérer une fois dans le verre 5 minutes

Nez : Fin et élégant aux notes boisées et fondues. Pointe fruitée.

Bouche: Vive, élégante, équilibrée. Arôme de malt et de maïs enveloppés de notes vanillées, miellées ainsi que de pêche blanche et de poire

Finale : Persistante, élégante et minérale



Rhum 1914

EDICION GATUN

Assemblage de 15 à 22 ans – 41.3%vol.

Ce Rhum 1914 est distillé à Las Cabras au Panama. Cet assemblage « Spanish style » provient majoritairement de Rhums de mélasse distillés dans des alambics à colonne.

La bouche est ronde et soyeuse. On y retrouve de subtiles notes d'orange et de poivre qui laissent place aux nuances de café et de caramel.

Il dévoile également des notes épicées et subtilement boisées.

De par son degré alcoolique légèrement plus élevé que ses semblables d'Amérique Centrale, le Rhum 1914 a du caractère.

En retro olfaction, nous percevons de légères notes épicées tels que le gingembre et le poivre.



Conditionnement Bouteille de 70cl
Sous étui cadeau



Provenance :

- *Distillerie de Las Cabras
- *Province de Herrera
- *Panama



ZAYA GRAN RESERVA

40%vol.

Zaya Gran Reserva est produit par la « Rhum Zaya Company » sur l'île de la Trinité.

Il est le résultat d'une recette propre à la marque qui assemble des Rhums sélectionnés artisanalement, distillés 5 fois et vieillis dans des petits fûts de Chêne.

Couleur : Robe de teinte acajou, limpide.

Nez : Vanille, banane flambée, caramel. Viennent ensuite des notes de cacao en poudre, pomme et cerise.

Bouche : Rond et moelleux en bouche, on perçoit en finale le bouquet boisé caractéristique des rhums bruns.



Conditionnement :

Bouteille de 70cl - Sous étui cadeau

Provenance

REPUBLIQUE

DE TRINITE ET TOBAGO





BACOO

11 ANS

Les rhums Bacoo sont produits avec du pur jus de canne à sucre provenant de République Dominicaine.

L'établissement Bacoo possède ses propres machines d'extraction de jus des cannes à sucre. Soucieux de l'environnement, le processus de fabrication est autosuffisant.

Le jus est ensuite fermenté avec ses levures naturelles puis distillé à la distillerie Alcoholes Finos Dominicanos (AFD). Aucun additif n'est ajouté. Le jus est ensuite vieilli dans des fûts d'ex-bourbon, puis mis en bouteille.

NOTE DE DEGUSTATION

Couleur bronze brillant.

Arômes et saveurs de caramel au chocolat ainsi que de vanille avec un velouté de miel.



Conditionnement : Bouteille de 70cl.
Egalement disponible en coffret mug.



Provenance
République Dominicaine



BACOO

7 ANS

Les rhums Bacoo sont produits avec du pur jus de canne à sucre provenant de République Dominicaine.

L'établissement Bacoo possède ses propres machines d'extraction de jus des cannes à sucre. Soucieux de l'environnement, le processus de fabrication est autosuffisant.

Le jus est ensuite fermenté avec ses levures naturelles puis distillé à la distillerie Alcoholes Finos Dominicanos (AFD). Aucun additif n'est ajouté. Le jus est ensuite vieilli dans des fûts d'ex-bourbon, puis mis en bouteille.

NOTE DE DEGUSTATION

Couleur ambrée foncée.

Nez vanillé avec des notes de crème au beurre, de banane et de sirop d'érable.

En bouche, apparaissent en plus, des notes de café à la crème.

Une finale légèrement amère.

Suggestion de consommation : en mixologie.



Conditionnement : Bouteille de 70cl.
Egalement disponible en coffret mug.



Provenance
République Dominicaine



BACOO

4 ANS

Les rhums Bacoo sont produits avec du pur jus de canne à sucre provenant de République Dominicaine.

L'établissement Bacoo possède ses propres machines d'extraction de jus des cannes à sucre. Soucieux de l'environnement, le processus de fabrication est autosuffisant.

Le jus est ensuite fermenté avec ses levures naturelles puis distillé à la distillerie Alcoholes Finos Dominicanos (AFD). Aucun additif n'est ajouté. Le jus est ensuite vieilli dans des fûts d'ex-bourbon, puis mis en bouteille.

NOTE DE DEGUSTATION

Couleur ambrée.

Notes de caramel, de papaye et de banane avec un corps doux et généreux.

Une finale chaleureuse et longue avec des notes de caramel écossais.



Conditionnement : Bouteille de 70cl.



Provenance
République Dominicaine



RON CARTAVIO

18 AÑOS – 40%vol.

Créé en 1929, Cartavio est considéré comme l'un des meilleurs Rhums au monde. Ces Rhums du Pérou sont vieillis grâce à l'assemblage de très vieux Rhums en Solera, technique Espagnole originaire de Jerez. Ces Rhums sont à la fois accessibles aux amateurs de nouvelles sensations et également parfaits pour satisfaire les palais des plus experts.

Ce Rhum est distillé à partir des plus vieux et plus précieux Rhums Cartavio en Solera.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : Ambré intense.

Nez : Arômes complexes de fruits secs, de vanille, d'épices et de chocolat.

En bouche : Complexe, rond et sophistiqué, ce Ron Cartavio XO livre des notes d'épices, de fruits secs, de vanille et de chocolat. La fin de bouche est longue, persistante et douce.



**Conditionnement Bouteille de 70cl
Sous étui**



Provenance
Pérou



RON CARTAVIO

12 AÑOS – 40%vol.

Créé en 1929, Cartavio est considéré comme l'un des meilleurs Rhums au monde.

Ces Rhums du Pérou sont vieillis grâce à l'assemblage de très vieux Rhums en Solera, technique Espagnole originaire de Jerez.

Ces Rhums sont à la fois accessibles aux amateurs de nouvelles sensations et également parfaits pour satisfaire les palais des plus experts.

Distillé à partir de mélasse, ce Rhum traditionnel est un assemblage vieilli entre 5 et 15 ans en Solera.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : Ambré foncé.

Nez : Arômes complexes de caramel, de noix, de banane et d'épices.

En bouche : Réalisation très harmonieuse et équilibrée.

La fin de bouche révèle le parfait mariage des eaux de vie vieilles 12 ans en fûts de chêne blanc de Bourbon et de Sherry.



Conditionnement Bouteille de 70cl



Provenance
Pérou



RON CARTAVIO

8 AÑOS – 40%vol.

Ce Rhum est distillé à partir des plus vieux et plus précieux Rhums Cartavio en Solera. Créé en 1929, Cartavio est considéré comme l'un des meilleurs Rhums au monde. Ces Rhums du Pérou sont vieillis grâce à l'assemblage de très vieux Rhums en Solera, technique Espagnole originaire de Jerez. Ces Rhums sont à la fois accessibles aux amateurs de nouvelles sensations et également parfaits pour satisfaire les palais des plus experts. Distillé à base de mélasse, ce Rhum traditionnel a été créé pour satisfaire les palais les plus délicats.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : Ambré foncé.

Nez : Prédominance de notes fruitées, fruits rouges secs, prune, vanille légère, intensité boisée parfaite. Excellent équilibre d'arômes.

En bouche : Légèrement sucré et moelleux, fruité. Finale douce et équilibrée.



Conditionnement Bouteille de 70cl



Provenance
Pérou