

Distillerie des Aravis

La Clusaz 74220  *depuis 1976*

CATALOGUE JUSQU'À DÉCEMBRE 2025

MINIMUM FACTURATION 300€ HT

CONTACT@DISTILLERIEARAVIS.FR - 106 CHEMIN DU PRÉ DE FOIRE 74220 LA CLUSAZ, FRANCE



"UNE SOEUR OU UN FRÈRE EST UN AMI DONNÉ
PAR LA NATURE." JEAN BAPTISTE LEGOUVÉ

Qualité



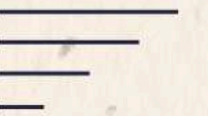
Favoriser la qualité à la
quantité c'est se démarquer de
la grande distribution et ainsi
s'inscrire dans l'artisanat.

Respect



Le respect des produits, de la
région, de nos clients et de
nos fournisseurs. Une base
primordiale dans toute
collaboration.

NOS VALEURS



Proximité



Spécialiste en fabrication de
spiritueux, nous favorisons une
distribution locale qui nous
tient à cœur.

À impact raisonné



Production en local avec des
produits de nos régions Alpes
et Auvergne Rhône Alpes.

A man and a woman are standing in a rustic distillery. The man is holding a small dog. They are both wearing plaid shirts and jeans. The background shows shelves filled with bottles and distillation equipment. The text is overlaid on the left side of the image.

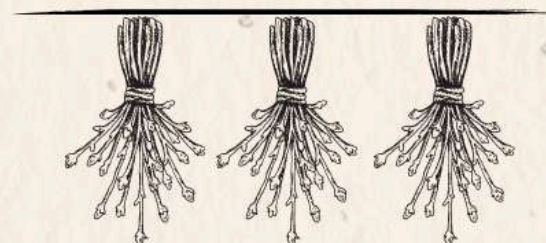
UN SERVICE ET UN
SAVOIR-FAIRE
FAMILIAL AVEC
SARAH ET ROMAIN,
DISTILLATEURS
DEPUIS PLUSIEURS
GÉNÉRATIONS

SANS OUBLIER KUSH, NOTRE PETIT CHIEN TROP MIGNON

Process de fabrication



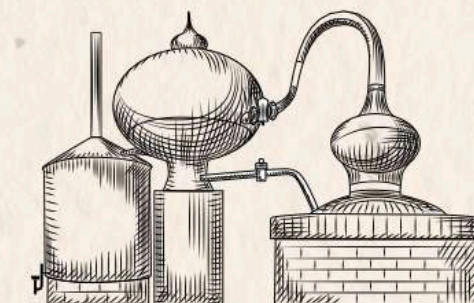
Cueillette ou
achat des matières
premières



Séchage des plantes et
stockage des fruits



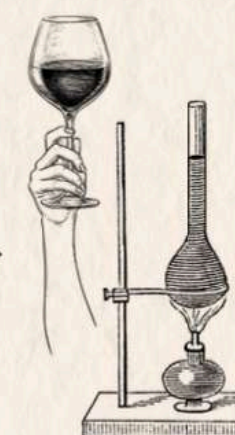
Macération des plantes
ou fermentation des fruits



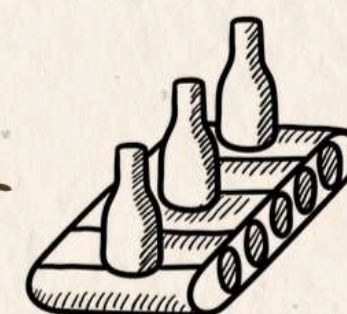
Distillation



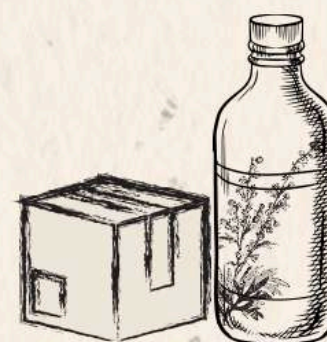
Assemblage



Contrôle



Vrac et
Mise en bouteille



Plantes en bouteilles
et stockage en carton



Ventes pro et
vente boutique



Génépi Berger - Des Alpes

40% VOL

Anciennement appelé le "Génépi du Père Matthieu", la recette n'a pas changé et est toujours issu de la macération et de la distillation de génépi de nos montagnes. Une recette ancestrale qui ne demande qu'à perdurer !

La touche unique apportée par la Distillerie des Aravis réside dans les plantes de Génépi ajoutées dans la bouteille, dont l'apport est à la fois décoratif et gustatif. Ces dernières ont l'effet d'une seconde macération, permettant de teinter le Génépi et de renforcer son goût exceptionnel.

Les notes florales et herbacées évoluent vers des touches légèrement résineuses et miellées, caractéristiques des génépis sauvages d'altitude.

Bouche ronde, équilibrée, sans mollesse ni lourdeur. Finale fraîche sur des notes de fleurs et de pollen. Très aromatique, cette liqueur doit son caractère à une recette riche en plantes. Le sucre, exhausteur de goût, est utilisé avec parcimonie durant son élaboration.

En digestif mais également en cocktail, le génépi se marie à merveille avec toutes les occasions. En mojito ou spritz des montagnes, surprenez votre clientèle avec des associations originales mettant en avant notre terroir !

Servir frais mais pas glacé pour préserver le nez et les arômes. Innovez en proposant des cocktail originaux et savoyards !

Conserver au frais et à l'abri de la lumière (dans une cave) et à la verticale.



de 3cl
à 4,5L



Zoom et Scan moi
pour voir les notes
du distillateur



Zoom et Scan moi
pour voir les notes
du distillateur



Généri sec - Eau de vie

50% VOL

Anciennement appelé généri "Le gueule", cette eau de vie est réservée aux puristes du généri. Il incarne l'excellence de la distillation. Ce généri est plus minéral, moins sucré et incolore du à sa double distillation..

Issu d'une double distillation minutieuse, le Généri Sec se distingue par sa pureté limpide et son profil aromatique singulier : plus minéral, moins sucré, et délibérément incolore, pour laisser s'exprimer toute la puissance de la plante.

Son nez franc et herbacé dévoile des notes subtiles d'infusion de montagne, tandis que sa bouche longue et droiterévèle une intensité rare, sans amertume, équilibrée par une fine rondeur.

Très long en bouche, sans amertume, ainsi qu'une excellente tenue dans le temps. La subtilité du bouquet aromatique est sublimée par l'alcool tout en conservant une certaine rondeur.

En digestif mais également en cocktail, le généri se marie à merveille avec toutes les occasions. Servir frais mais pas glacé pour préserver le nez et les arômes. Innovez en proposant des cocktails originaux et Savoyards.

Conserver la bouteille droite, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Pas de date limite de conservation. !



50c-70cl

La différence entre le Génépi sec et le génépi berger ?



⊕ sucré
⊖ alcoolisé
⊕ doux

Le génépi Berger est notre produit phare de la maison ! Anciennement appelé "**Génépi du père Mathieu**", nous avons pu conserver cette fameuse recette **aimé de tous**.

Il est à 40% vol et contient du sucre.

Doux, frais et parfumé, il a la particularité d'avoir des brins de génépi qui infusent directement dans la bouteille, en plus d'avoir été distillé.



⊖ sucré
⊕ alcoolisé
⊕ Intense

Le génépi sec ou eau de vie de Génépi est notre produit destiné aux **puristes** du génépi ! Anciennement appelé "**Génépi le Gueule**", nous avons pu conserver la recette.

Il est à 50% vol et contient peu de sucre.

Intense, mentholé et long en bouche, il a la particularité d'être blanc comme une eau de vie de fruit du à sa distillation.



Zoom et Scan moi
pour voir les notes
du distillateur



Le Génépi à la Myrtille

35% VOL

*Une création originale inventée par Romain : un mariage surprenant de 2 produits phares de montagne, la myrtille et le génépi !
Elle est toute simplement conçue avec un assemblage équilibré de notre crème de myrtille et de l'alcoolat de génépi que nous utilisons pour tout nos produits à base d  génépi !*

La myrtille étant plus pigmentée, elle prend le dessus sur la couleur originale du génépi d'où cet aspect rosé-ambré.

Nez végétal et fruité, c'est en effet l'odeur herbacé du génépi que l'on distingue sous le parfum du fruit rouge.

Pour les palais plus délicats, la myrtille vient adoucir et sucrer subtilement le génépi. Un équilibre entre le fruit et la plante va donc s'opérer en bouche tout au long de la dégustation.

  déguster en digestif, de préférence fraîche ou en apéritif tel qu'un kir ou dans un cocktail innovant qui saura surprendre vos invités.

Conserver au frais et à l'abri de la lumière (dans une cave) si la bouteille n'est pas ouverte et dans un réfrigérateur dès son ouverture afin d'éviter l'oxydation du produit..



50cl

Liqueur de Génépi Miel

30% VOL

Découvrez la Liqueur de Génépi au Miel, un mariage subtil entre la tradition alpine et la douceur du miel. Chaque gorgée est une promenade en altitude, une immersion dans la pureté des montagnes.



Une robe dorée lumineuse, rappelant la couleur chaude du miel avec des reflets légèrement verts, évoquant les plantes de génépi. Son éclat brillant attire immédiatement l'œil et promet une expérience gustative riche.



Un bouquet aromatique complexe et séduisant. On y retrouve des notes fraîches et herbacées du génépi, mêlées à la douceur réconfortante du miel offrant une harmonie olfactive délicate.



L'attaque est douce et veloutée, avec une belle rondeur apportée par le miel. La fraîcheur du génépi s'exprime en milieu de bouche, avec des nuances légèrement amères et herbacées. La finale est longue, persistante, avec une touche sucrée et florale qui enveloppe le palais.



À savourer bien fraîche en digestif pour clore un repas sur une note raffinée. Elle se prête également à la mixologie pour des cocktails créatifs ou peut agrémenter vos desserts en apportant une touche unique.



Conserver au frais et à l'abri de la lumière (dans une cave) si la bouteille n'est pas ouverte et dans un réfrigérateur dès son ouverture afin d'éviter l'oxydation du produit..

50cl



Coffret topettes

4x10cl

Génépi Sec - Génépi Berger - Génépi Myrtille - Génépi Miel





Zoom et Scan moi
pour voir les notes
du distillateur



Liqueur de Sapinette

35% VOL

La Liqueur de Sapin est typique de la Haute-Savoie et est réalisée à partir de bourgeons de Sapin récoltés au printemps. Notre assemblage d'eau de vie de sapin, d'infusion de bourgeons donne une liqueur très typée avec des notes végétales de sapin et de sève..

La chlorophylle des bourgeons colore à la lumière, donnant à la Sapinette une belle couleur ambrée. La texture, à la fois souple et légèrement sirupeuse, met en valeur les saveurs de sève de pin et d'herbes alpines, subtilement adoucies par une pointe sucrée.

Un véritable sapin en bouteille : retrouvez un nez boisé aux saveurs fraîches et puissantes d'une balade en forêt.

L'attaque est fraîche et vive, avec un profil végétal et balsamique qui enveloppe le palais.

La finale est longue, légèrement mentholée et persistante, laissant une agréable impression de pureté et de fraîcheur boisée, comme une bouffée d'air de forêt.

Servie à température ambiante ou bien fraîche, la liqueur de sapin est appréciée en période d'automne - hiver pour se réchauffer auprès d'une cheminée. A boire donc en digestif ou en apéritif allongé d'un petit vin blanc ou du jus de pomme ! Elle a également des vertus antitouxives.

Conserver au frais et à l'abri de la lumière (dans une cave) si la bouteille n'est pas ouverte et dans un réfrigérateur dès son ouverture afin d'éviter l'oxydation du produit...



50cl 70cl

Le Gin des Aravis

47% VOL

Maintenant un de nos Best-seller, le GIN de la Distillerie des Aravis, est un mélange d'aromatiques florales, L'utilisation du chou en très petite quantité dans la macération apporte une couleur bien spécifique à notre GIN qui propose une jolie surprise une fois en tonic...et ce sans altérer l'aspect gustatif



La particularité du GIN de la Distillerie des Aravis réside dans sa couleur bleue totalement naturelle qui devient rose avec une pointe d'acidité... !



Nez floral, épicé et parfumé. On distingue l'arôme citronné caractéristique la cardamome. Cette épice a la particularité de sentir la sève de pin. On perçoit également un bouquet fleuri dû à l'iris, la rose et l'angélique.



En bouche, ce GIN dévoile de jolies notes florales, épicées et fraîches avec de fines notes d'agrumes. Subtil équilibre marqué par la cardamome et les baies de Genièvre. Son caractère si singulier tient à la sélection unique des aromatiques qui le compose : orange, iris, coriandre, galanga, camomille, genièvre, cardamome, rose, angélique, citronnelle.



À déguster frais, ce gin artisanal séduira les amateurs de spiritueux de caractère comme les passionnés de mixologie. Ses notes herbacées, citronnées et légèrement épicées se prêtent à une infinité d'accords : classique en Gin Tonic, élégant en Martini, ou audacieux en Negroni alpin...



70cl

Conserver au frais, à l'abri de la lumière et en position verticale pour préserver toute sa fraîcheur et son intensité.



Zoom et Scan moi
pour voir les notes
du distillateur



Zoom et Scan moi
pour voir les notes
du distillateur



Liqueur d'Hysope

40% VOL

Une liqueur peu courante à base d'une plante de montagne peu connue...l'Hysope offre des saveurs surprenantes qui ravira vos papilles. Macérée, puis distillée, l'Hysope rejoint notre gamme de liqueur de plantes !

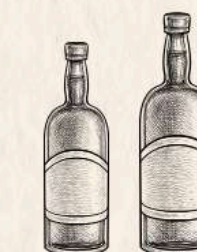
L'Hysope est une petite fleur bleue. Une fois macérée et distillée, nous découvrons une liqueur plutôt jaune, accentuée par l'infusion de quelques branches dans la bouteille.

Au nez, l'Hysope dévoile un bouquet aromatique frais et équilibré, où se mêlent des notes de menthe, de lavande et d'eucalyptus.

Lors d'une dégustation en tant que cocktail ou bien en digestif, cette boisson alcoolisée dévoilera une première saveur fleurie, puis laissera apparaître une touche plus fruitée qui prendra le dessus avec un léger goût de mirabelle.

déguster fraîche, cette liqueur séduit par son équilibre entre amertume végétale et fraîcheur aromatique. L'Hysope, plante rare des montagnes, dévoile des notes florales, légèrement mentholées et épicées, idéales pour surprendre les amateurs de spiritueux fins. À savourer en digestif ou en cocktail, où elle apporte une touche alpine élégante et singulière.

Conserver au frais, à l'abri de la lumière et en position verticale.



50cl 70cl

Liqueur des Aravis

40% VOL

Inventée en 1876 par un moine annécien, cette liqueur à base de plus d'une vingtaine de plantes (Génépi, Hysope, Gentiane...) et d'armagnac a été transmise de génération en génération. Ce fût le tout premier succès de la Distillerie des aravis. Aujourd'hui nous continuons de perpétuer ce savoir-faire. Douce et sucrée, cette boisson unique traverse les époques et continue de séduire.



Breuvage à la teinte ambrée, née d'une seconde macération et de l'assemblage harmonieux avec un armagnac longuement vieilli en fût, il révèle toute la richesse et la profondeur de son élaboration.



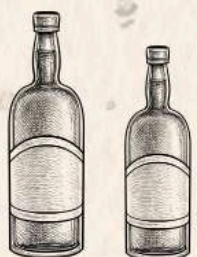
Nez doux, floral et à la fois épicé. Etonnamment, c'est une odeur gourmande de fruits confits qui se révèle en amont d'une odeur herbacée de macération de plantes !



Un goût unique d'armagnac, subtilement enrichi par des notes florales confites, qui apportent une touche de douceur et de complexité à l'ensemble.



En digestif ou allongée avec un jus d'orange frais, cette liqueur offre un voyage gustatif exceptionnel.



70cl 50cl

Conserver la bouteille à l'abri de la lumière et de la chaleur.



Zoom et Scan moi
pour voir les notes
du distillateur





Zoom et Scan moi
pour voir les notes
du distillateur



Eau de vie de Gentiane

40% VOL

Pas moins de 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 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 puissante, riche et vivace. La gentiane est donc un produit haut de gamme, qui s'apprécie à sa juste valeur.

Limpide et incolore, cette eau-de-vie se distingue par une brillance éclatante, signature des spiritueux d'une grande pureté et d'une distillation maîtrisée.

Un nez délicatement boisé, révélant des saveurs fraîches et subtiles, aux notes subtiles de terre et de racines,

Cette eau de vie a un côté très terreux, amer et même fumée ! typique de cette plante. La persistance en bouche est très longue et se laisse donc lentement savourer .

Idéal pour clôturer un repas copieux. Elle doit être servie très fraîche, presque glacée, pour mieux libérer la délicatesse du parfum des fruits. D'autres amateurs préfèrent une dégustation à température, dans un verre réchauffé au creux de la main pour exalter les qualités et le parfum des eaux-de-vie. Dans un registre plus actuel, cette eau-de-vie se révèle aussi en cocktail.

Conserver la bouteille droite, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Pas de date limite de conservation. !



50cl

Liqueur de Gentiane

16% VOL

La gentiane est un produit qui demande beaucoup de temps et de travail. Notre producteur de racine de gentiane les récolte à la main puis elles sont nettoyées et découpées selon la tradition artisanale. La macération des racines de gentiane fraîche va durer 6 mois puis nous effectuons une dernière filtration avant le conditionnement. Voilà une gorgée bien méritée !



Présente une belle robe jaune d'or éclatante, aux reflets lumineux qui annoncent toute sa richesse aromatique.



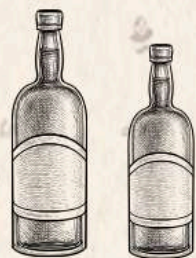
Le nez, d'une exquise douceur, mêle fraîcheur et parfums fruités pour une première impression pleine de délicatesse.



Avec ses notes fruitées, la gentiane 16° a une attaque ronde et moelleuse, avec une amertume qui apparaît franchement à l'évolution et persiste en finale.



Cette liqueur se sert fraîche avec ou sans glaçon pour profiter de sa douce amertume. Elle exalte aussi ses saveurs en association avec l'eau de Seltz, du tonic ou du jus d'orange.



70cl 50cl

Conserver au frais et à l'abri de la lumière (dans une cave) si la bouteille n'est pas ouverte et dans un réfrigérateur dès son ouverture afin d'éviter l'oxydation du produit..



Zoom et Scan moi
pour voir les notes
du distillateur





Liqueur de Menthe

35% VOL

Plongez dans une vague de fraîcheur avec notre Liqueur de Menthe à 35% vol. Élaborée à partir de menthe provenant de nos propres champs d'herbes fraîches, cette liqueur offre une expérience gustative revigorante et vivifiante.

Une robe cristalline d'un vert éclatant, évoquant la pureté et la vitalité de la menthe fraîche. Sa couleur vive et limpide captive le regard et annonce une explosion de fraîcheur en bouche.

Un parfum intense de menthe fraîche, puissant et enveloppant. Les arômes mentholés dominant, apportant une sensation immédiate de fraîcheur.

'La texture est à la fois douce et intense, laissant une sensation glacée et longue en bouche. La finale est persistante, avec un bel équilibre entre le sucré et l'éclat mentholé, offrant une fraîcheur durable.

Idéale en digestif pour un effet rafraîchissant après un repas copieux, cette liqueur se déguste également sur glace, en cocktail pour des créations originales, ou en ajout à vos desserts pour un twist frais et parfumé. Sa puissance et sa finesse raviront les amateurs de sensations fortes et de saveurs authentiques.

Conserver au frais et à l'abri de la lumière (dans une cave) si la bouteille n'est pas ouverte et dans un réfrigérateur dès son ouverture afin d'éviter l'oxydation du produit...



50cl 70cl

Liqueur de Verveine

35% VOL

Laissez-vous séduire par notre Liqueur de Verveine à 35% vol, une liqueur fine et délicate qui capture toute la fraîcheur et la subtilité de la verveine. Élaborée avec des feuilles de verveine soigneusement sélectionnées, cette liqueur est une ode aux saveurs botaniques, idéale pour les amateurs de notes végétales et aromatiques.



Une robe vert pâle qui rappellent la feuille de verveine. Son éclat délicat attire l'œil et évoque une liqueur légère et rafraîchissante.



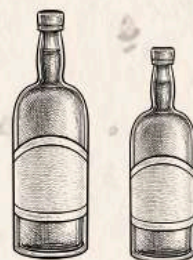
Un nez fin et élégant, dominé par des arômes citronnés et floraux typiques de la verveine. Des touches herbacées et légèrement épicées viennent compléter ce bouquet parfumé, apportant une sensation de fraîcheur et de pureté.



En bouche, l'attaque est douce et soyeuse, portée par une fraîcheur citronnée et herbacée qui se déploie progressivement. Les notes délicates de verveine fraîche, légèrement florales, laissent place à une finale vive et citronnée d'une grande élégance.



À savourer nature ou sur glace en digestif pour apprécier pleinement ses arômes subtils. Elle se marie également parfaitement en cocktail pour apporter une touche de fraîcheur végétale, ou en cuisine pour parfumer vos plats et desserts. Un incontournable pour les moments de détente et de convivialité.



70cl 50cl

Conserver au frais et à l'abri de la lumière (dans une cave) si la bouteille n'est pas ouverte et dans un réfrigérateur dès son ouverture afin d'éviter l'oxydation du produit...





Zoom et Scan moi
pour voir les notes
du distillateur



Le Whisky Châtaigne

LIQUEUR SIGNATURE 40% VOL

Un peu d'Ardèche en Savoie, dans l'originalité et la douceur : cette création unique est issue d'une macération de châtaignes d'Ardèche cuites au sucre durant cinq semaines et un blend whisky de grain sélectionné par nos soins.

La couleur du whisky est un indice sur sa méthode de maturation. En plus du vieillissement, la châtaigne offre des reflets dorés, cuivrés et bronze.

Accessible et frais entre des notes de caramel, de vanille, de châtaigne grillée et de marron glacé.

Ronde, équilibrée et gourmande. Belle présence de caramélisation du whisky due aux châtaignes cuites.
Produit accessible et surprenant même aux plus sceptiques !

Tel un bourbon, il peut se savourer seul ou avec de la glace. C'est aussi une excellente base de cocktail pour surprendre vos invités autour de la cheminée.

Conserver la bouteille droite, à l'abri de la lumière et de la chaleur.



50cl 70cl

Eau de vie - Vieille Prune

43% VOL

La Vieille Prune est le fruit d'un assemblage entre les meilleures sélections de prunes d'Alsace et d'un vieillissement en fût. Puissante à la sortie de l'alambic, elle s'assouplit alors pour devenir une eau-de-vie charnue, ronde et généreuse.



Son vieillissement en fût de chêne lui confère une robe ambrée chaleureuse, parée de reflets dorés et cuivrés. Cette teinte profonde témoigne du temps passé en fût et de la richesse aromatique qui en découle



Le nez est ample et expressif, dominé par des arômes de prunes confiturées relevés par une note boisée délicate. À l'aération, s'ouvrent des nuances subtiles de vanille, de caramel blond et de fruits secs, rappelant les vieilles barriques et les vergers en fin d'été.

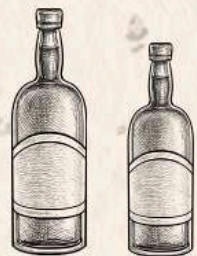


L'attaque est franche et généreuse, marquée par la puissance aromatique de la prune et la rondeur du bois toasté. En milieu de bouche, les notes caramélisées et vanillées se déploient avec élégance, tandis que la texture onctueuse et veloutée enveloppe le palais.



La finale est longue et harmonieuse, révélant une douce chaleur et une complexité subtilement fumée, signature des eaux-de-vie vieillies avec soin

Réputée pour ses vertus digestives, elle se déguste à température ambiante, dans des cocktails originaux ou encore sur une tarte aux pommes tiède.



70cl 50cl

*Conserver la bouteille droite, à l'abri de la lumière et de la chaleur.
Pas de date limite de conservation.*



Zoom et Scan moi
pour voir les notes
du distillateur



Zoom et Scan moi
pour voir les notes
du distillateur



Eau de vie de Poire Williams

43% VOL

Distillée dans le respect des traditions, cette eau de vie de poire est élaborée avec des fruits provenant exclusivement de nos vergers. Après le ramassage au mois d'août, les poires williams sont broyées puis fermentées en cuve pendant 2 semaines. La fermentation de cette pulpe est alors distillée lentement afin de préserver les arômes et le goût de fruit frais. Seul le coeur de la coulée est conservée pour assurer une qualité maximum.

Limpide et incolore, cette eau-de-vie séduit par sa brillance cristalline, caractéristique des grandes Eaux-de-Vie de fruits finement distillées. Chaque goutte révèle la pureté du fruit et la précision du savoir-faire artisanal.

Son nez fruité, frais et intense traduit la qualité de la sélection des poires Williams, cueillies à parfaite maturité. Des arômes de poire juteuse et fondante s'en dégagent, accompagnés de nuances florales et miellées qui apportent élégance et profondeur

La saveur de la poire est marquée et apporte une grande fraîcheur en bouche. Puis évolue vers un fruit mûr.

Note finale épicée avec une note de réglisse tout à fait typique de la Poire Williams. Une Eau-de-Vie très harmonieuse, sèche et peu sucrée.

Appréciee en digestif, en cocktail ou accompagnée d'un sorbet, elle sera consommée frappée entre 5° et 6°.

Conserver la bouteille droite, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Pas de date limite de conservation.



50cl 70cl

Crème de Myrtille

16% VOL

Obtenu à partir de macération de fruits dans l'alcool, cette crème de myrtille vous offre toutes les saveurs d'un fruit sauvage. Pour un apéritif ou un dessert convivial, son parfum exceptionnel plaira à vos invités !



Sa robe épaisse et brillante, d'un pourpre profond et lumineux, attire immédiatement l'œil et le terme "crème" prend alors tout son sens !



Au nez, elle séduit par un parfum doux et frais, où se mêlent des notes de fruit confituré, de violette et de sous-bois, évoquant les promenades en altitude à la saison des baies.



En bouche, la texture onctueuse et veloutée s'impose avec générosité. La myrtille explose littéralement en arômes, soutenue par une pointe d'acidité qui équilibre la sucrosité naturelle de la liqueur. La finale, longue et persistante, laisse une agréable sensation fruitée et florale



Cette crème confectionnée au cœur de La Clusaz se consomme sous forme de kir, avec un vin blanc, un vin rouge sec ou encore une bière fraîche. Elle est aussi appréciée dans les dessert, en coulis, ou accompagnée d'un gâteau ou d'une glace.

Se boit également pure, avec des glaçons, tel un petit bonbon. Eveillez votre créativité dans un cocktail fruits rouges !



50cl

Conserver au frais et à l'abri de la lumière (dans une cave) si la bouteille n'est pas ouverte et dans un réfrigérateur dès son ouverture afin d'éviter l'oxydation du produit.



Zoom et Scan moi
pour voir les notes
du distillateur



Zoom et Scan moi
pour voir les notes
du distillateur



Crème de Châtaigne

16% VOL

Crème de fruits élaborée à partir d'infusion de châtaignes d'Ardèche (clin d'oeil à notre pays d'enfance) et d'un assemblage d'ingrédients rigoureusement sélectionnés afin de retrouver toute la puissance de la Châtaigne et d'une saveur automnale douce et originale.

Crème limpide et brillante, à la texture sirupeuse et à la robe cuivrée aux reflets dorés. Son éclat évoque la douceur des soirs d'automne et la richesse du fruit.



Nez gourmand et équilibré, mariant des notes de caramel blond, de vanille douce et de châtaigne grillée; À l'aération, s'expriment des nuances plus pâtisseries de marron glacé et de sucre roux, qui invitent à la dégustation



L'attaque est franche et onctueuse, dominée par la châtaigne caramélisée. Le palais se développe ensuite sur des notes de vanille crémeuse et de bois toasté, apportant rondeur et complexité.



En finale, une subtile note grillée et légèrement torréfiée vient équilibrer la douceur naturelle de la liqueur, prolongeant la sensation d'un dessert réconfortant.



Ce velouté alcoolisé se déguste à l'apéritif avec un vin blanc sec, un vin de fines bulles, ou en cocktails. Il aromatise très agréablement les cidres bruts ou doux et peu également être utilisé dans la confection de dessert surprenant. Versez un filet sur une glace vanille et régalez-vous !



Conserver au frais et à l'abri de la lumière (dans une cave) si la bouteille n'est pas ouverte, et dans un réfrigérateur dès son ouverture afin d'éviter l'oxydation du produit.

50cl

Liqueur de Framboise

35% VOL

Obtenu après infusion de framboises fraîches dans une eau-de-vie de framboise, cette liqueur nous offre le maximum de son potentiel aromatique à 35°.



cette liqueur séduit par sa couleur rouge-rosé éclatante, naturellement obtenue à partir de la pulpe du fruit. Sa robe limpide et lumineuse évoque la fraîcheur et la générosité de l'été.



Au nez, elle dégage un parfum frais, délicat et intensément fruité, où la framboise s'exprime dans toute sa finesse, avec des nuances florales et légèrement acidulées



Très aromatique, toutes les essences composent le goût du fruit frais présente dans cette liqueur ! La fraîcheur acidulée du fruit rouge se mêle avec celui des akènes. Cet assemblage a su tirer le meilleur de la framboise.



La Liqueur de Framboise est à déguster en digestif, de préférence fraîche ou dans un verre rafraîchi au préalable. En cocktail, verser 2 cl dans une flûte à Champagne. Compléter avec un Champagne bien frais. En pâtisserie, la Liqueur de Framboise est parfaite dans une charlotte aux framboises pour imbiber les biscuits à la cuillère.



50cl

Conserver au frais et à l'abri de la lumière (dans une cave) si la bouteille n'est pas ouverte et dans un réfrigérateur dès son ouverture afin d'éviter l'oxydation du produit.



Zoom et Scan moi
pour voir les notes
du distillateur

Prêt pour une collaboration au Sommet ?



EMAIL
contact@distilleriearavis.fr

WEBSITE
distilleriearavis.fr

TÉLÉPHONE
04 50 02 63 80

