CATALOGUE SPIRITUEUX

SÉLECTION 2019

MD BOISSONS

VINS - BIÈRES - CAFÉ - SPIRITUEUX

WWW.MDBOISSONS.FR

PARTENAIRE DE VOS AMBITIONS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

MD BOISSONS
VINS - BIÈRES - CAFÉ - SPIRITUEUX

SOMMAIRE

RHUM..... P. 1-12

WHISKY..... P. 13-22

GIN..... P. 23-25

COGNAC..... P. 26-28

ARMAGNAC..... P. 29

AUTRES ALCOOLS..... P. 30-32

MIXER PREMIUM..... P. 33

RECETTES COCKTAILS... P. 34-35

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

RHUM

ANTILLES
AMÉRIQUE DU SUD
AMÉRIQUE CENTRALE
CARAÏBES
OCÉAN INDIEN
AUTRES

DAMOISEAU PURE CANE

REF. 12223

RHUM AGRICOLE

40°
70CL
GUADELOUPE

SAVEURS
CANNE FRAÎCHE
—
FLEURS BLANCHES

ÉLABORATION

Ce rhum blanc, issu de la distillation du pur jus de canne a la particularité d'avoir vieilli 3 à 6 mois en fûts de chêne. Pour son ultime étape d'élaboration, il est réduit lentement à son degré de commercialisation par adjonction d'eau.

NOTES DE DÉGUSTATION

Réduit à 40°, il est doux et parfumé, aux arômes complexes marqués par de délicates notes sucrées, florales et épicées.

DAMOISEAU VSOP

REF. 12264

RHUM AGRICOLE

42°
70CL
GUADELOUPE

SAVEURS
CARAMEL
—
POIVRE

ÉLABORATION

Rhum agricole ayant vieilli 4 ans minimum en futs de chêne ex bourbon.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est caractérisé par des arômes de fruits secs grillés d'agrumes et d'épices. Bouche moelleuse, mais gagne en intensité au fil du temps avec des notes marquées de caramel cuit et des notes boisés.

SEVERIN XO

REF. 12244

RHUM AGRICOLE

45°
70CL
GUADELOUPE

SAVEURS
FRUITS TROPICAUX
—
BOÎTE À CIGARE

ÉLABORATION

Rhum vieux ayant séjourné au moins 6 ans dans des futs ayant contenu du bourbon.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez séduisant avec des arômes de vanille et de banane cuite. La bouche est grasse et vanillée avec de légères notes florales. Finale sèche et chaude, dominée par les épices. Un style authentiquement guadeloupéen.

DEPAZ VSOP RÉSERVE

REF. 12376

RHUM AGRICOLE

45°
70CL
MARTINIQUE

SAVEURS
BOÎTE À CIGARE
—
CACAO

ÉLABORATION

Toute la noblesse du rhum Depaz repose sur la régularité de sa production, due au terroir volcanique, à l'eau abondante, et surtout au soin apporté à la fermentation du jus de canne avant la distillation.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez racé et complexe, il se montre à la fois fruité et floral, soutenu par les épices (tabac, vanille). Bouche franche et ronde, elle reprend les arômes du nez en y mêlant la réglisse, le poivre, la muscade et le cacao. Finale plutôt longue et sèche, très épicée.

HSE CUVÉE 2012

REF. 12224

RHUM AGRICOLE

50°
70CL
MARTINIQUE

SAVEURS
FRUITS EXOTIQUES
—
CANNE FRAÎCHE

ÉLABORATION

Le Millésime 2012 de HSE est particulièrement réputé, car cette année-là, les conditions météorologiques ont été idéales pour la culture de la canne à sucre.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez intense, fruité et herbacé (canne fraîche et poivre) qui évolue sur les fruits verts (mangue, citron) et la fleur d'oranger. Bouche grasse et chaude dominée par le sucre cuit et les fruits (poire, pomme, banane). Finale longue et sèche.

HSE VSOP RÉSERVE

REF. 11787

RHUM AGRICOLE

45°
70CL
MARTINIQUE

SAVEURS
FRUITS CUITS
—
TORRÉFIÉ

ÉLABORATION

Déboucher une telle bouteille, c'est partir en voyage aux Antilles, où il est produit, après un vieillissement en fûts de chêne. Issu d'un assemblage des plus vieux rhums de l'Habitation, il offre des notes de cacao et d'essences boisées.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce rhum s'ouvre lentement sur des arômes de fruits cuits (pruneaux) et de caramel. La bouche est vive et fringante, dévoilant des saveurs de cire, de fruits et d'épices (vanille). Finale très concentrée sur les tanins et originalement épicée.

HSE XO

REF. 12325

RHUM AGRICOLE

43°

70CL

MARTINIQUE

SAVEURS

MUSCADE

—

TABAC

ÉLABORATION

C'est un assemblage de rhums ayant vieillis 6 ans minimum, dont le plus ancien date de 1998.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est riche et puissant avec d'élégantes notes de vieux cuir, de bois de santal et de tabac. En bouche, les arômes vanillés et boisés dominent l'ensemble. Pointes d'épices en fin de bouche (muscade). Finale poivrée et crémeuse. Légères notes de fruits cuits.

JM ARMAGNAC FINISH

REF. 12289

RHUM AGRICOLE

41,5°

50CL

MARTINIQUE

SAVEURS

FRUITS CONFITS

—

ÉPICES

ÉLABORATION

Ce rhum vieux a connu une fin de maturation dans des fûts ayant contenu de l'Armagnac Château du Tarriquet.

NOTES DE DÉGUSTATION

Notes fruitées de tarte tatin, de fruits confits (abricot, pruneaux), de cannelle et d'amandes. La bouche révèle un rhum plutôt corsé avec une bonne puissance et un bel équilibre entre les arômes fruités et épicés. Finale longue relevée par des notes épicées de cannelle.

JM CALVADOS FINISH

REF. 12288

RHUM AGRICOLE

40,8°

50CL

MARTINIQUE

SAVEURS

FRUITS (POMME)

—

ÉPICES

ÉLABORATION

Ce rhum vieux a connu une fin de maturation dans des fûts ayant contenu du Calvados Lecompte.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez élégant et gourmand, notes fruitées (pommes acidulées) et épicées (vanille, poivre). Caractère affirmé par des arômes de boite à cigare. Bouche confirme les notes perçues au nez, sans masquer les notes épicées. Finale moelleuse et souple.

JM XO

REF. 12287

RHUM AGRICOLE

45°

70CL

MARTINIQUE

SAVEURS

FRUITS EXOTIQUES

—

POIVRE

ÉLABORATION

Rhum vieilli au minimum 6 ans en fûts de chêne ex bourbon.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez intense et doux, offrant une large palette épicée (poivre, vanille) suivi d'agréables notes de fruits exotiques. La bouche est fraîche avec de légères notes acidulées, les épices sont toujours présentes. Finale chaude, persistante et élégamment poivrée.

LA MAUNY VSOP

REF. 11786

RHUM AGRICOLE

40°

70CL

MARTINIQUE

SAVEURS

MIEL

—

FRUITS CONFITS

ÉLABORATION

Ce VSOP est le fruit d'un vieillissement en fûts de chêne français (60%) - dont 1/4 de fûts neufs - et de fûts de chêne américains (40%) ayant tous autrefois contenu du Bourbon.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez, bouquet de senteurs florales, épicées et miellées d'abord. Les parfums de tabac s'habillent d'effluves épicés (poivre gris) et se mêlent à un boisé délicat, caractéristique d'un vieillissement en fûts. Frais et complexe, très fidèle représentant de cette Maison.

LA MAUNY TER ROUJ

REF. 12307

RHUM AGRICOLE

45°

70CL

MARTINIQUE

SAVEURS

FRUITS TROPICAUX

—

FLORAL

ÉLABORATION

Ce rhum blanc rend hommage aux terres rouges de Rivière Pilote, berceau de la Maison La Mauny.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est dominé par des arômes de canne fraîche, de fleurs blanches et de fruits exotiques (ananas, litchi). La bouche est grasse et séduisante avec une dominante minérale sur de savoureux accents fruités. Finale florale avec de fines notes iodées.

TROIS RIVIERES VSOP

REF. 12269

RHUM AGRICOLE

40°

70CL

MARTINIQUE

SAVEURS

MIEL

—

FRUITS SECS

ÉLABORATION

Vieilli en futs de chêne français pendant 5 ans minimum. Ce VSOP est le fruit d'un vieillissement en fûts de chêne français (60%) - dont 1/4 de fûts neufs - et de fûts de chêne américains (40%) ayant tous autrefois contenu du Bourbon.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe de ce rhum VSOP est intense et dorée, relevée de délicates nuances cuivrées. La bouche est suave, opulente et riche. Cette bouche dévoile quant à elle un cocktail parfait où se mêlent les arômes de fruits secs, d'accents miellés et de notes épicées.

TROIS RIVIERES OCÉAN

REF. 12225

RHUM AGRICOLE

42°

70CL

MARTINIQUE

SAVEURS

IODE

—

CANNE À SUCRE

ÉLABORATION

Ce rhum blanc présente la caractéristique d'avoir été élaborée à partir de jus de cannes à sucre élevées « les pieds dans l'eau ».

NOTES DE DÉGUSTATION

Il révèle au nez de séduisants parfums de fleurs de canne complétés par des notes iodées et minérales. La bouche est puissante, riche et dense. Finale longue et totalement unique, évoluant entre des notes minérales et salées.

LA FAVORITE LA FLIBUSTE

REF. 12245

RHUM AGRICOLE

40°

70CL

MARTINIQUE

SAVEURS

FRUITS CUITS

—

ÉPICÉS

ÉLABORATION

Rhum millésimé (actuellement 1987), vieilli en anciens fûts de Cognac, 5000 bouteilles / an.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez chaleureux et épicé avec des notes de caramel cuit accompagné de pruneaux cuits. L'attaque en bouche est onctueuse et puissante, avec une grande richesse aromatique : vanille, crème brulée, banane séchée et épices.

COLOMA 8 ANS

REF. 12323

RHUM ESPAGNOL

40°

70CL

COLOMBIE

SAVEURS

VANILLE

—

FRUITS SECS

ÉLABORATION

Gourmand sans excès, ce rhum a vieilli 8 ans en futs de chêne américain avant de bénéficier d'un affinage en ex-fut de liqueur de café pendant 3 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est dominé par le café et le chocolat. La bouche est douce, marquée par la vanille et les fruits secs (amande). Finale onctueuse et persistante sur le café.

COLOMA 15 ANS

REF. 12363

RHUM ESPAGNOL

40°

70CL

COLOMBIE

SAVEURS

VANILLE

—

CAFÉ

ÉLABORATION

Ce rhum a vieilli 15 ans en futs de chêne américain avant de bénéficier d'un affinage supplémentaire de 5 mois en ex fut de liqueur de café.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est dominé par le café et le chocolat amer. La vanille est également présente. La bouche est dominée par d'élégantes notes boisées et torréfiées. Finale longue et douce.

DICTADOR 12 ANS

REF. 12262

RHUM ESPAGNOL

40°

70CL

COLOMBIE

SAVEURS

CAFÉ

—

BOIS

ÉLABORATION

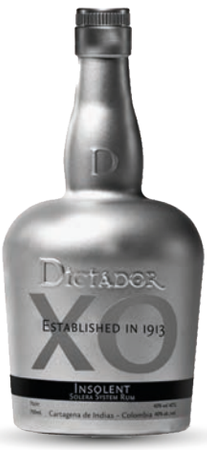
Dictador 12 ans est un rhum originaire de Colombie, élaboré grâce au savoir-faire d'un Maître assembleur cubain selon la célèbre méthode de la Solera.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez dominé par des notes de Xérès (réglisse, figue) et soutenu par un boisé fin, s'ajoutent des notes d'épices (safran, cumin) et de fruits. Bouche vive et exotique (mangue, ananas), évoluant sur la vanille et les fruits. Finale longue et souple sur les épices, le chocolat et le café.

DICTADOR XO INSOLENT

REF. 12263



RHUM ESPAGNOL

40°

70CL

COLOMBIE

SAVEURS

VANILLE

—

CARAMEL

ÉLABORATION

Issu d'un vieillissement pleinement inspiré par les techniques d'élaboration du Xérès, Insolent XO a bénéficié d'un élevage selon la méthode hispanique de la Solera.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez dominé par d'intenses notes de miel, de vanille et de caramel. Le boisé du chêne renforce la maturité. En bouche, la présence de vanille et de caramel est accompagnée d'arômes de café colombien et d'épices. Finale longue et équilibrée.

MILLONARIO XO

REF. 12322

RHUM ESPAGNOL

40°

70CL

PÉROU

SAVEURS

MIEL

—

CAFÉ

ÉLABORATION

Ce rhum péruvien est assemblage d'eaux de vie ayant vieilli entre 12 et 20 ans dans des fut ayant contenu du bourbon et du sherry.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est doux et fruité (banane). La bouche est gourmande et agréable, notes de caramel, café et d'épices. Finale longue et boisée.

DIPLOMATICO EXCLUSIVA

REF. 11782

RHUM ESPAGNOL

40°

70CL

VENEZUELA

SAVEURS

MIEL

—

CACAO

ÉLABORATION

La qualité des rhums Diplomatico doit beaucoup au travail de son célèbre Maître de Chai, Tito Cordero, qui, depuis 25 ans, supervise l'ensemble de la production des rhums 'Maison'.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez très pâtissier, il évoque une tarte aux noix et au caramel agrémentée de quelques fruits cuits. La bouche est souple, presque sirupeuse et possède une large palette aromatique (fruits confits, noix, vanille, caramel, muscade, gingembre et poivre).

DIPLOMATICO MANTUANO

REF. 12314

RHUM ESPAGNOL

40°

70CL

VENEZUELA

SAVEURS

VANILLE

—

FRUITS SECS

ÉLABORATION

Mantuano est un nouveau rhum équilibré, vieilli jusqu'à 8 ans en ex futs de bourbon et de single malt. Idéal pour la mixologie.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez complexe et équilibré entre les fruits secs et les épices. La bouche est plus boisée avec des arômes de vanille et toujours les fruits secs. Finale agréable.

DIPLOMATICO SINGLE VINTAGE

REF. 11813

RHUM ESPAGNOL

43°

70CL

VENEZUELA

SAVEURS

CAFÉ

—

VANILLE

ÉLABORATION

Rhum affiné dans d'anciens futs de Xérès Oloroso.

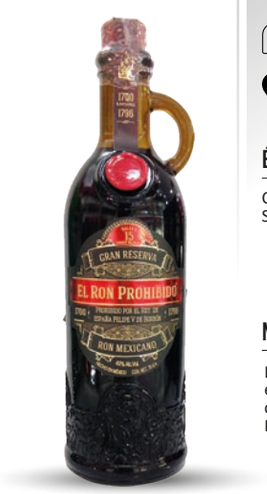
NOTES DE DÉGUSTATION

Suave, gourmand avec des notes torréfiées et vanillées. Finale très longue avec une pointe d'épice. Produit en quantité limitée, ce rhum satisfera les palais les plus exigeants.

AMÉRIQUE CENTRALE

PROHIBIDO HABANERO 15 ANS

REF. 12324



RHUM ESPAGNOL

40°

70CL

MEXIQUE

SAVEURS

CARAMEL

—

CAFÉ

ÉLABORATION

C'est un rhum vieilli 15 ans selon la méthode Solera dans des futs de chêne américain.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est léger et dominé par le café. La bouche est gourmande avec des notes franches de caramel et de vanille, il fait penser à un dessert. Finale équilibré et persistante sur le caramel.

PROHIBIDO HABANERO 12 ANS

REF. 12235

RHUM ESPAGNOL

40°

70CL

MEXIQUE

SAVEURS

VANILLE

—

CAFÉ

ÉLABORATION

Vieilli 12 ans en solera, El Ron Prohibido est un rhum Mexicain plutôt doux, marqué par des notes amères. Les fûts utilisés pour la Solera sont d'anciens fûts ayant contenu un vin sucré.

NOTES DE DÉGUSTATION

En bouche on retrouve des notes douces de bois et de raisins. Finale longue et soyeuse avec des saveurs de fruits secs et des accents de vanille. On retrouve également de surprenantes notes de café, de chocolat et de caramel.

NATION PANAMA 10 ANS

REF. 12261

RHUM ESPAGNOL

40°
70CL
PANAMA

SAVEURS
CAFÉ
—
FRUITS CUITS

ÉLABORATION

C'est le vin d'une mélasse particulièrement riche qui a été distillé dans une colonne pour réaliser ce Rum Nation 10 ans Panama 40°.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez délicat et frais avec des notes de café et de fruits cuits (cerises, pruneaux). Bouche onctueuse, dominée par des arômes de canne à sucre et de miel d'acacia. Devient plus fruitée avec des notes de raisins secs, d'abricot et d'orange. Finale longue.

PIXAN 8 ANS

REF. 12395

RHUM ESPAGNOL

40°
70CL
MEXIQUE

SAVEURS
FRUITS TROPICAUX
—
CARAMÉLISÉ

ÉLABORATION

Ce rhum est doublement distillé en colonne à Monterrey. Il est ensuite vieilli 8 ans dans des fûts chêne américain ayant contenu au préalable bourbon.

NOTES DE DÉGUSTATION

Les fûts de bourbon apportent corps au rhum, ainsi que des arômes grillés, toastés, noix de coco, chocolat ou encore des notes subtiles de vanille.

CENTENARIO 20 ANS

REF. 11781

RHUM ESPAGNOL

40°
70CL
COSTA RICA

SAVEURS
VANILLE
—
FRUITS EXOTIQUES

ÉLABORATION

20 ans de vieillissement dans des fûts de chêne sous le climat tropical qu'offre le Costa Rica.

NOTES DE DÉGUSTATION

Il s'ouvre sur de légères notes de fruits très mûrs (pomme, cerise, ananas) puis évolue sur un registre plus épicé (cannelle, réglisse, café). La bouche est douce et dominée par la vanille et les fruits confits (orange).

BOTRAN 18 ANS

REF. 11780

RHUM ESPAGNOL

40°
70CL
GUATEMALA

SAVEURS
VANILLE
—
FRUITS CUITS

ÉLABORATION

Assemblé à partir de plusieurs rhums âgés de 5 à 18 ans en système solera, sa complexité provient également des différents types de fûts utilisés pour sa maturation : les tonneaux de chêne américain ont en effet auparavant contenu du vin de xérès et du porto.

NOTES DE DÉGUSTATION

Puissant et onctueux, avec une forte présence du bois au cœur d'une vaste palette aromatique (vanille, cannelle, fruits cuits, et caramel) légèrement boisé.

ZACAPA SOLERA 23 ANS

REF. 10172

RHUM ESPAGNOL

40°
70CL
GUATEMALA

SAVEURS
CARAMEL
—
ÉPICES DE CHÊNE

ÉLABORATION

Vieilli à 2 300 mètres d'altitude, au dessus des nuages du Guatemala et élaboré au moyen d'un système de vieillissement appelé «sistema solera». Ces rhums de plus de 23 ans et de profils différents sont assemblés, puis vieillis dans une succession de fûts.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez des arômes doux de caramel, vanille et de cacao. En bouche, il se montre généreux et corsé avec une douce densité d'un miel, typique d'un spiritueux âgé.

MAJA 8 ANS

REF. 12311

RHUM ESPAGNOL

40°
70CL
SALVADOR

SAVEURS
FRUITS TROPICAUX
—
CARAMEL

ÉLABORATION

Avec le lancement de Maja, le Salvador fait une entrée remarquée dans le monde du rhum. Ce rhum a été vieilli 8 ans dans d'ex futs de bourbon.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez boisé avec des notes de fruits tropicaux. La bouche est douce sans être trop sucrée, arômes de banane, de maracuja et d'épices. Finale dure le caramel et la vanille.

OPTHIMUS 15 ANS

REF. 11823

RHUM ESPAGNOL

38°
70CL
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

SAVEURS
FRUITS EXOTIQUES
—
VANILLE

ÉLABORATION

Rhum élevé en solera.

NOTES DE DÉGUSTATION

Doux et moelleux, il s'ouvre sur des notes de fruits doux et d'herbes fraîches. Finale boisée et gourmande.

PLANTATION BARBADOS

REF. 12259

RHUM ANGLAIS

40°
70CL
BARBADE

SAVEURS
CARAMEL
—
FRUITS FRAIS

ÉLABORATION

Un rhum originaire de la Barbade qui a vieilli durant 5 ans dans des fûts de chêne autrefois utilisés pour la maturation du bourbon.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez subtilement épicé et frais. Viennent ensuite des arômes de fruits frais, de citron et sucre caramélisé. Bouche douce, sucrée et franche sur le caramel. Elle se développe sur le café et la crème glacée rhum raisin. Finale plutôt courte qui laisse le palais disponible.

PLANTATION ORIGINAL DARK

REF. 12260

RHUM ANGLAIS

40°
70CL
CARAÏBES

SAVEURS
CARAMEL
—
ÉPICÉS

ÉLABORATION

Rhum idéal pour la mixologie.

NOTES DE DÉGUSTATION

Il s'ouvre sur des notes de jus de canne puis sur des notes plus gourmandes de liqueur de café et de caramel. Bouche agréable, marquée par vanille et caramel, évoluant sur des arômes de café et d'épices. Finale légère sur un registre plus fruité et épicé (cannelle).

PLANTATION PINEAPPLE

REF. 12267

RHUM ANGLAIS

40°
70CL
CARAÏBES

SAVEURS
FRUITS EXOTIQUES
—
ÉPICÉS

ÉLABORATION

Les Ananas Victoria, sont méticuleusement sélectionnés, puis épluchés à la main. Les écorces infusent une semaine dans le rhum Plantation 3 Stars. Cette infusion est alors distillée. La chair de l'ananas est infusée à son tour dans le rhum Plantation Original Dark durant de nombreux mois. Le distillat est assemblé à l'infusion pour obtenir ce délicieux Plantation Pineapple singulier.

NOTES DE DÉGUSTATION

Riche et délicieux, des notes fumées et des arômes puissants de fruits tropicaux, d'ananas, d'écorces d'agrumes et d'une touche de clou de girofle. En bouche, belle structure, se développant sur la banane mûre, l'ananas, les épices et terminaison fumée.

DOS MADEIRAS LUXUS 10+5

REF. 12279

RHUM ESPAGNOL

40°
70CL
CARAÏBES

SAVEURS
VANILLE
—
ÉPICÉS

ÉLABORATION

Dos Madeiras Luxus est issu d'un assemblage de rhums de la Barbade et de Guyana qui a subi un vieillissement de 10 ans sous le climat des Caraïbes. Il est ensuite acheminé en Espagne et séjourne 5 années supplémentaires en Andalousie.

NOTES DE DÉGUSTATION

Sec et intense avec des notes de caramel au beurre, de toffee et de havane. La bouche est plus fruitée avec la présence de fruits cuits. Légères notes de menthe. Finale longue et complexe.

DOS MADERAS 5+5

REF. 11812

RHUM ESPAGNOL

40°
70CL
CARAÏBES ET ESPAGNE

SAVEURS
FRUITS CUITS
—
VANILLE

ÉLABORATION

L'originalité de ce rhum s'explique par un vieillissement de 5 ans aux Caraïbes puis un voyage jusqu'en Espagne où le rhum est vieilli encore 5 ans en ancien fut de Xérès.

NOTES DE DÉGUSTATION

Puissant, gras et sucré avec des notes de fruits (poire, pruneau et banane). En bouche, la vanille est plus présente ainsi que les clous de girofle et la cannelle.

KRAKEN

REF. 12347

RHUM EPICÉ

40°

70CL

ÎLES VIERGES BRITANNIQUES

SAVEURS

VANILLE — ÉPICÉS

ÉLABORATION

Ce rhum noir épicé est un hommage au Kraken (un mythique monstre marin qui entrainait les navires dans les profondeurs de l'océan). et est fabriqué avec des mélasses naturellement sucrées provenant des rives des Iles Vierges.

NOTES DE DÉGUSTATION

La couleur du rhum Kraken Black Spiced est d'un brun sombre doté de légers reflets rouge. Au nez, des arômes de vanille sont ponctués de notes d'épices et de musc. En bouche, ce rhum ambré épicé offre une explosion de saveurs de vanille et de clous de girofle laissant enfin place à un soupçon de cannelle.

SPYTAIL

REF. 12344

RHUM EPICÉ

40°

70CL

CARAÏBES

SAVEURS

VANILLE — GINGEMBRE

ÉLABORATION

Fondé sur une tradition du 19ème siècle qui consistait à faire vieillir le rhum dans futs remplis de gingembre frais et d'épices. La bouteille rappelle la conception des premiers sous-marins.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez frais dominé par le gingembre et la pâte d'amande. En bouche le gingembre est toujours présent mais accompagné par des notes de pain d'épices. Finale intense et épicée (voir piquant).

BARBANCOURT 15 ANS

REF. 12276

RHUM PUR JUS

40°

70CL

HAÏTI

SAVEURS

FRUITS — ÉPICÉS

ÉLABORATION

Ce rhum est vieilli 15 ans exclusivement en fûts de chêne du Limousin.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez parfumé et complexe : agrumes confits, notes torréfiées et légèrement boisées. Bouche puissante et dotée d'une grande richesse aromatique : fruits cuits (poire, agrumes), cannelle, poivre et tabac. Finale longue et sèche avec le retour des agrumes et des épices.

CIE DES INDES LATINO

REF. 10240

RHUM ANGLAIS ESPAGNOL

40°

70CL

CARAÏBES ET GUATEMALA

SAVEURS

MIEL — FRUITS CONFITS

ÉLABORATION

Ce rhum est un assemblage de rhums des Caraïbes et du Guatemala (60%) ayant vieilli au minimum 5 ans.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est frais et élégant avec des notes d'amande. La bouche est gourmande (fruits confits, miel) et épicé (réglisse). Finale douce et ronde avec de légères notes de café torréfié.

CIE DES INDES JAMAÏQUE

REF. 10241

RHUM ANGLAIS

43°

70CL

JAMAÏQUE

SAVEURS

FRUITS JAUNES — ÉPICÉS

ÉLABORATION

C'est un assemblage des 4 distilleries jamaïquaines qui souligne les rhums « Pot Still ».

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez s'ouvre sur de fortes notes de bananes séchées, puis de légères notes florales. Présence d'épices. La bouche ressemble à une eau-de-vie de fruit (poire, noyau de cerise). Finale fraîche et élégante avec des arômes de pain grillé et de miel.

CIE DES INDES CARAÏBES

REF. 10239

RHUM ANGLAIS

40°

70CL

BARBADE, GUYANE, TRINIDAD

SAVEURS

ÉPICÉS — FRUITS TROPICAUX

ÉLABORATION

Issu d'un assemblage de rhums de Guyana, de la Barbade et de Trinidad, vieilli entre 3 et 5 ans.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est fruité et épicé. En bouche, on remarque en premier les notes de canne à sucre avec une certaine douceur. Les fruits tropicaux sont toujours présents. Finale fraîche et épicée (clou de girofle, gingembre et réglisse).

MATUSALEM 15 ANS

REF. 11783

RHUM ESPAGNOL

40°

70CL

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

SAVEURS

CARAMEL

—

BOÎTE À CIGARE

ÉLABORATION

La clé de ce rhum Gran-Reserva de 15 ans est la complexité de sa technique de vieillissement, la solera. Une méthode qui demande un contrôle permanent pour s'assurer de la qualité des produits.

NOTES DE DÉGUSTATION

Riche et élégant, il s'ouvre sur le zeste d'orange et la noix puis viennent la pêche, le sirop d'érable et la vanille. La bouche est marquée par le miel et le chêne toasté. Le zeste d'orange est toujours présent ainsi que le café et le chocolat. Finale longue sur la vanille.

MATUSALEM ANEJO

REF. 12266

RHUM ESPAGNOL

48°

70CL

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

SAVEURS

VANILLE

—

FRUITS SECS

ÉLABORATION

Ce rhum est un mélange des meilleurs rhums vieillis. Il s'agit d'un rhum délicieux et très raffiné, avec beaucoup de caractère et idéal pour les cocktails. La grande particularité des rhums âgés de la maison Matusalem est un élevage selon le principe de la solera inspiré des méthodes du Xérès.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez léger et subtil : notes de vanille, de fruits secs et de miel de fleurs. Présence dans un second temps d'arômes de caramel. La bouche est douce avec un bel équilibre entre les fruits secs et les épices. Finale sèche avec des notes vanillées.

CHAIRSMAN'S RESERVE

REF. 12278

RHUM EPICÉ

40°

70CL

SAINTE-LUCIE

SAVEURS

AGRUMES

—

CANNELLE

ÉLABORATION

Cette marque utilise plusieurs procédés de distillation : alambic en continu ou à repasse, issus du Kentucky et d'Ecosse. La fermentation est opérée à partir de trois souches de levures différentes.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez doux et surprenant, notes d'orange amère, de noix de muscade, de cannelle et de raisins secs. Bouche riche et sucrée. Présence d'épices exotiques équilibrées par de l'écorce d'orange fraîche. Finale douce et agréable sur les épices.

ANGOSTURA 1787

REF. 12309

RHUM ANGLAIS

40°

70CL

TRINIDAD & TOBAGO

SAVEURS

FRUITS SECS

—

CARAMEL

ÉLABORATION

L'année 1787 correspond à la date de création de la première plantation de canne à sucre sur Trinidad & Tobago.

NOTES DE DÉGUSTATION

A la dégustation, ce rhum est un véritable dessert. Le nez est porté par les fruits secs et le caramel. La bouche se révèle très gourmande, avec des notes de chocolat et de pruneaux. Présence de notes boisées. Finale longue tout en rondeur (vanille).

ANGOSTURA 1824

REF. 11778

RHUM ANGLAIS

40°

70CL

TRINIDAD & TOBAGO

SAVEURS

VANILLE

—

POIVRE

ÉLABORATION

Assemblage de rhum dont les plus vieux ont été vieillis au minimum 12 ans dans des anciens futs de bourbon.

NOTES DE DÉGUSTATION

On retrouve des arômes de vanille, d'épices et de miel. Notes de mélasse et de cognac.

ANGOSTURA 1919

REF. 11777

RHUM ANGLAIS

40°

70CL

TRINIDAD & TOBAGO

SAVEURS

MIEL

—

VANILLE

ÉLABORATION

Distillé à base de mélasse, Angostura 1919 est issu de l'assemblage d'eaux-de-vies de plus de 8 ans d'âge et vieilli en fûts ayant contenu du bourbon.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez riche fin et complexe, il se montre pâtissier avec de notes de cacao, caramel, vanille et noix de coco. Plutôt doux en bouche, les fruits secs se font plus présents se mêlant aux épices (vanille, piment). Finale longue et sèche, sur la vanille, la noix de coco et les fruits secs.

EMPEROR SHERRY CASK

REF. 12310

RHUM PUR JUS ET MÉLASSE

40°
70CL
ÎLE MAURICE

SAVEURS
CARAMEL
—
FRUITS ROUGES

ÉLABORATION

Ce rhum est un assemblage d'eaux de vie distillées à partir de pur jus de canne (25%) et de mélasse (75%). Cet assemblage a bénéficié d'un affinage en ex futs de xérès (sherry en anglais).

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez boisé et floral avec une forte présence de fruits rouges. Ceux-ci se font encore plus présents en bouche avec des notes d'épices et de café. Finale longue sur les fruits rouges et sur des arômes de bonbons à la cerise.

GOLD OF MAURITIUS

REF. 10238

RHUM TRADITIONNEL

40°
70CL
ÎLE MAURICE

SAVEURS
FRUITS CONFITS
—
VANILLE

ÉLABORATION

C'est un rhum de mélasse vieilli (18 mois) dans des futs sud-africains rebrulés ayant contenu du Porto.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est doux et exotique avec des notes de vanille, d'arachide et de bois précieux. La bouche est suave avec des arômes de noix grillées et de fruits confits. Finale ample et agréable avec des notes de biscuit et de noix de pécan.

LAZY DODO

REF. 12332

RHUM TRADITIONNEL / PUR JUS

40°
70CL
ÎLE MAURICE

SAVEURS
AGRUMES
—
CARAMEL

ÉLABORATION

Le nom fait référence au mythique oiseau de l'île disparu au début du XVIIIème siècle.Lazy Dodo est élaboré à partir des mélasses issues de cannes provenant des plantations de Pamplemousse, un district du nord est de l'île.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez séducteur et frais dominé par les agrumes (surtout orange et pamplemousse) avec une pointe d'épice (vanille). Bouche douce et moelleuse avec notes de caramel. Agrumes et arômes de fruits exotiques toujours présents. Finale ronde et élégante sur le pamplemousse.

NAGA

REF. 12343

RHUM ANGLAIS

38°
70CL
INDONÉSIE

SAVEURS
FRUITS TROPICAUX
—
ÉPICES

ÉLABORATION

Distillé à partir de mélasse fermentée avec de la levure de riz rouge javanais, et son vieillissement effectué en partie dans des futs de bois exotiques (jati) lui apporte des saveurs subtiles et originales.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez légèrement épicé et sucré avec des arômes de fruits (banane, ananas). La bouche est souple, tout en finesse avec des notes d'épices douces. Finale épicée et ronde avec des notes de caramel.

CHALONG BAY BASIL

REF. 12348

RHUM PUR JUS

40°
70CL
THAÏLANDE

SAVEURS
CANNE FRAÎCHE
—
HERBACÉ

ÉLABORATION

Cet alcool est issu de cannes à sucre cultivées en Thaïlande par de petits producteurs de Phuket, ce véritable paradis terrestre bien connu des voyageurs.

NOTES DE DÉGUSTATION

Arômes de cannes fraichement coupées, suivent des notes herbacées (thym, romarin, basilic) avec une pointe de menthe poivrée. Bouche douce et grasse. Menthe et basilic toujours présents avec des notes d'agrumes. Finale marquée par les épices (poivre et réglisse).

CHALONG BAY INFUSE LIME

REF. 12355

RHUM PUR JUS

40°
70CL
THAÏLANDE

SAVEURS
CANNE FRAÎCHE
—
AGRUMES

ÉLABORATION

Ce rhum est le fruit d'une infusion de citron vert, provenant de cultures locales, réalisé durant la distillation.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est frais et léger, la canne à sucre fraîche domine. En bouche, le citron vert se fait plus présent accompagné de notes herbacées et d'épices légères. La texture est assez grasse. Finale légère et élégante sur les agrumes.

DON PAPA 7 ANS

REF. 11779

RHUM ANGLAIS

40°
70CL
PHILIPPINES

SAVEURS
AGRUMES
—
VANILLE

ÉLABORATION

Don Papa est un rhum des Philippines à base de mélasse, distillé et élevé pendant au moins 7 ans dans des fûts de bourbon. Gourmand et très aromatique, il tire son nom d'une figure emblématique de la révolution philippine du XIXème siècle, Dionisio Magbuelas

NOTES DE DÉGUSTATION

Très fruité, ce rhum est dominé par des notes de mandarine très franches complétées d'abricot, de framboise et de banane. Bouche ronde et gourmande telle un cake aux fruits avec son zeste d'orange. Finale longue sur l'abricot sec, l'orange et la cannelle.

DON PAPA 10 ANS

REF. 12233

RHUM ANGLAIS

43°
70CL
PHILIPPINES

SAVEURS
CACAO
—
VANILLE

ÉLABORATION

Ce rhum de dégustation s'apprécie pur ou sur glace.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez intense et puissant avec des notes de fruits séchés (raisins) et de cacao. La bouche est riche et soyeuse avec une touche d'épices et de chêne. Finale très longue et suave sur des notes de cacao et de vanille.

DON PAPA RARE CASK

REF. 12345

RHUM TRADITIONNEL DE MÉLASSE

50,5°
70CL
PHILIPPINES

SAVEURS
FUMÉ
—
FRUITS À COQUE

ÉLABORATION

Ce rhum « Small batch » a été vieilli dans des fûts de chêne américain sélectionnés et sur-brûlés. Sans aucune filtration ni assemblage, ce rhum rare, unique et numéroté est présenté dans un magnifique canister en bois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le premier nez est très fumé, voire même goudronné. En bouche, c'est l'eau-de-vie de prune qui s'impose la première, avec une fraîcheur puis le rhum monte en puissance avec son côté fumé et épicé, et des notes de bois fortement toasté.

RIVIÈRE DU MAT

REF. 11788

RHUM TRADITIONNEL

40°
70CL
RÉUNION

SAVEURS
VANILLE
—
POIVRE

ÉLABORATION

Vieilli durant un minimum de 5 années en fûts de chêne, ce rhum traditionnel dévoile une belle maturité et une identité tout à fait singulière. Cette grande réserve nous plonge littéralement au cœur de la Réunion où épices, rondeur et fleurs séchées se marient.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est dominé par des arômes fruités (pêche, prune) et floraux soutenus par des notes plus sèches (chêne). Suave et souple en bouche, on retrouve des arômes de vanille, fruits cuits, sucre roux et fleurs séchées. Finale longue et sèche.

MATUGGA GOLDEN RUM

REF. 12298

RHUM ANGLAIS

42°
70CL
OUGANDA ET ANGLETERRE

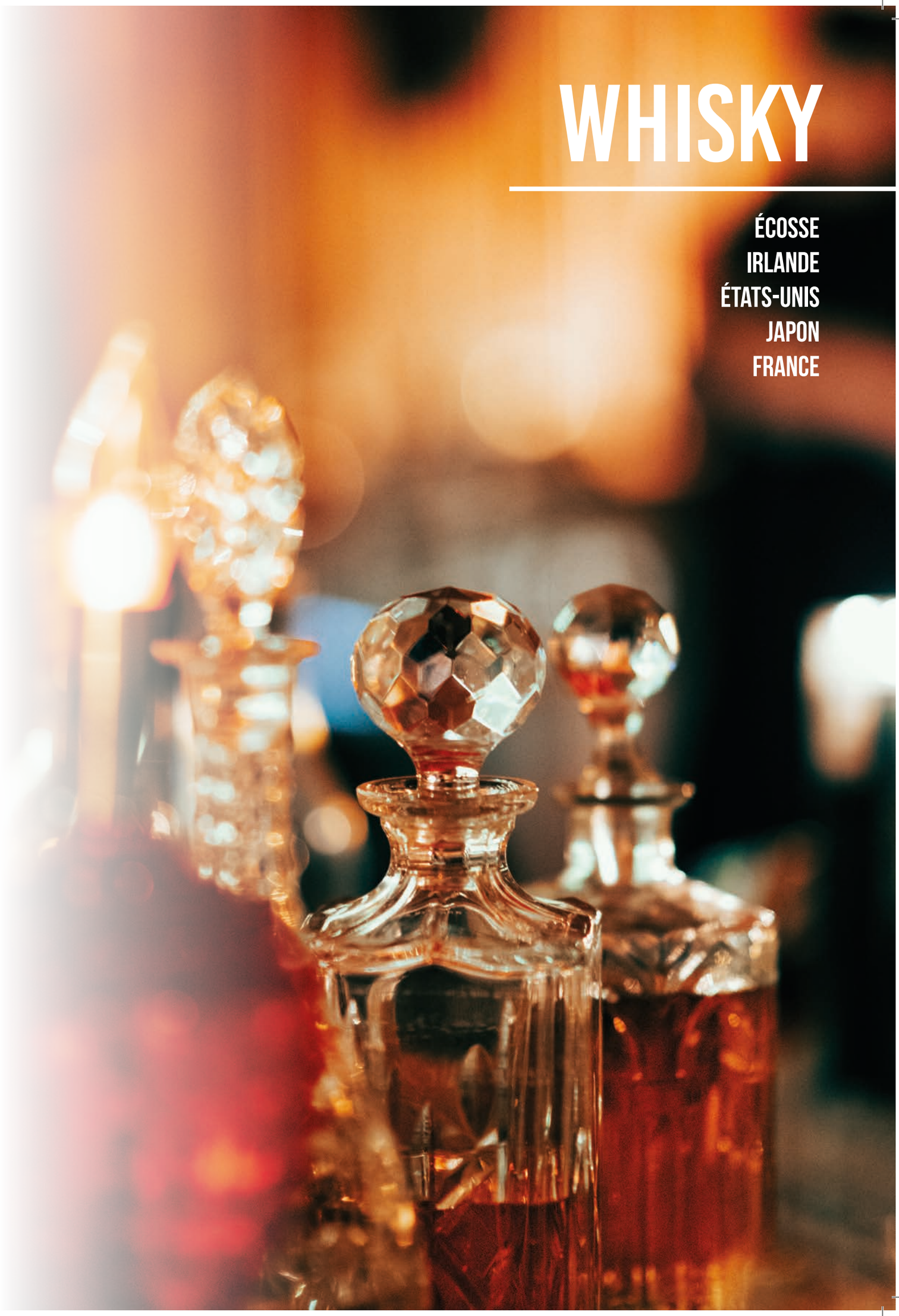
SAVEURS
CARAMEL
—
POIVRE

ÉLABORATION

Ce rhum provient de mélasse issue d'une plantation africaine (Ouganda), distillée et vieillie en Angleterre dans des petits futs de chêne.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez, ce rhum est intense et caractérisé par des arômes de fruits (banane, agrume) et de solvant. La bouche a une attaque douce avant d'être dominée par de fortes notes de poivre. Finale très longue, marquée par des notes torréfiées.



WHISKY

ÉCOSSE
IRLANDE
ÉTATS-UNIS
JAPON
FRANCE

POIT DHUBH 8 ANS

REF. 12286

WHISKY BLEND MALTS

43°
70CL
ÉCOSSE

SAVEURS
FUMÉ
—
MIEL

ÉLABORATION

Son nom signifie « alambic illicite » en gaélique.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez légèrement tourbé, notes de miel et d'acacia associées à des notes florales (bruyère, fougère). La bouche est dense avec beaucoup de caractère, le miel et la tourbe sont toujours présents. Finale longue nourrie par la finition en fûts de Xeres.

THE SIX ISLES

REF. 12327

WHISKY BLEND MALTS

43°
70CL
ÉCOSSE

SAVEURS
EPICES
—
AGRUMES

ÉLABORATION

Assemblage de single malts provenant des 6 îles productrices de whisky (Arran, Islay, Jura, Mull, Orkney et Skye).

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez légèrement tourbé et épicé. La bouche est finement boisée avec de belles notes d'agrumes (pamplemousse). Finale douce avec de subtils arômes iodés.

GLENDRONACH 12 ANS

REF. 10253

WHISKY SINGLE MALT

43°
70CL
ÉCOSSE

SAVEURS
FRUITS CONFITS
—
FINEMENT ÉPICÉ

ÉLABORATION

Vieilli intégralement en fûts de xérès (Oloroso pour les fruits secs et les épices, Pedro Ximenez pour le raisin et le liquoreux), ce 12 ans d'âge, version Rachel Barrie, renoue avec la tradition de ce grand cru des Highlands.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez puissant, sans compromis, dominé par le fût de sherry. En bouche, tannique, enrobée de chocolat noir.

GLENDRONACH 8 ANS THE HIELAN

REF. 10252

WHISKY SINGLE MALT

46°
70CL
ÉCOSSE

SAVEURS
FRUITS CONFITS
—
FINEMENT ÉPICÉ

ÉLABORATION

Glendronach 8 ans The Hielan est une combinaison de fûts de bourbon et de fût de xérès. « The Hielan » est un terme écossais qui signifie les «Hautes Terres».

NOTES DE DÉGUSTATION

Un nez fruité (prunes blanches, raisins secs, confiture d'abricot), gourmand (vanille, cacao) et finement épicé (gingembre, amandes toastées).

VIP

REF. 12369

WHISKY BLEND MALTS

42°
70CL
ÉCOSSE

SAVEURS
CARAMEL
—
FRUITS CUITS

ÉLABORATION

Assemblage de single malts provenant des Highlands et du Speyside.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est fruité et épicé avec des arômes de gingembre, écorce d'orange et fruits secs. La bouche est douce avec de notes de pomme caramélisée. Présence d'épices (cannelle, poivre). Finale agréable et épicée.

ARRAN 10 ANS

REF. 12256

WHISKY SINGLE MALT

46°
70CL
ÉCOSSE, ARAN

SAVEURS
FRUITS
—
EPICES

ÉLABORATION

Lancé en 2006, Arran 10 ans a contribué au fil des ans à construire la réputation d'Arran, l'une des rares distilleries à être restée indépendante.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez frais et élégant dominé par les fruits et la vanille. En bouche, attaque franche et notes de fruits toujours présentes (poire, mirabelle). Elle évolue sur des notes plus sèches de noisettes et de chêne. Orange et citron dominent la finale, avec une légère touche fruitée.

PIG'S NOSE

REF. 11792

WHISKY BLEND

40°
70CL
ÉCOSSE

SAVEURS
BISCUIT
—
VANILLE

ÉLABORATION

Ce blend de 5 ans est élaboré avec des malts du Speyside, il contient une forte proportion de malts (40%). Il doit son nom insolite au fait que, pour ses créateurs, « notre scotch est aussi doux et aussi moelleux que le nez d'un cochon ».

NOTES DE DÉGUSTATION

Whisky moelleux et doux. Fait ressortir des notes maltées, boisées ainsi que des arômes de vanille et de pruneaux.

HAZELBURN

REF. 12331

WHISKY SINGLE MALT

46°
70CL
ÉCOSSE, CAMPBELTOWN

SAVEURS
EPICES
—
FRUITS CUITS

ÉLABORATION

Ce whisky est vieilli 12 ans en futs de Xérès.

NOTES DE DÉGUSTATION

La légèreté du distillat, triplement distillé, associé au Xérès apporte de notes fruitées et compotées particulièrement gourmandes. Nez opulent marqué par les fruits cuits (pruneaux). Bouche suave, compotée et biscuitée. Finale fruitée et épicée.

SPRINGBANK 18 ANS

REF. 12308

WHISKY SINGLE MALT

46°
70CL
ÉCOSSE, CAMPBELTOWN

SAVEURS
FUMÉ
—
EPICES

ÉLABORATION

Affichant 18 ans au compteur, ce single malt joue la carte de la maturité à bien des égards.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez délicat avec une tourbe légère, notes florales et iodées. En bouche, attaque moelleuse avant de devenir plus épicée, forte présence de malt. L'ensemble est équilibré avec de belles notes fumées. Finale longue avec de fines notes iodées et d'épices.

SPRINGBANK 10 ANS

REF. 12285

WHISKY SINGLE MALT

50°
70CL
ÉCOSSE, CAMPBELTOWN

SAVEURS
FRUITS CUITS
—
BOISÉ

ÉLABORATION

Très représentatif du style Campbeltown, un terroir que cette distillerie est la dernière à représenter. Cette version du 10 ans gagne en finesse et en gourmandise par rapport à la précédente.

NOTES DE DÉGUSTATION

Notes d'agrumes de pommes et de vanille sur un fond de tourbe végétale. Notes minérales et boisées. Bouche vive avec des arômes de fumée saumurée. Elle évolue sur des arômes plus fruités et maltés. Finale longue, légèrement huileuse avec des notes salées et boisées.

TAMDHU 10 ANS

REF. 12369

WHISKY SINGLE MALT

43°
70CL
ÉCOSSE, SPEYSIDE

SAVEURS
EPICES
—
FRUITS SECS

ÉLABORATION

Présenté dans une nouvelle bouteille au style vintage, ce single malt a vieilli 10 ans en futs de sherry Oloroso.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez très doux marqué par le sherry. Il s'ouvre sur les épices douces (cannelle, vanille) et les fruits secs. Bouche très douce, dominée par les fruits rouges (cerises) et complétée par des notes de chocolat. Finale très longue avec des arômes de praliné, de vanille et d'abricot.

BLACK BOTTLE

REF. 11789

WHISKY BLEND

40°
70CL
ÉCOSSE (HIGHLANDS)

SAVEURS
EPICES
—
FLORAL

ÉLABORATION

En 1879, le maître assembleur, oeuvre nuit et jour à sa creation puis sert un verre à ses frères qui sont stupéfaits du résultat. Ils découvrent un spectre d'arômes allant de légères senteurs florales à des notes profondément boisées et délicatement tourbées.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez frais et floral avec des arômes de bois fraichement coupé. Epicé et très légèrement fumé. La bouche est soyeuse, moelleuse et fruitée avec des arômes de miel. La finale est douce et élégamment épicée.

DALMORE 2006

REF. 12306

WHISKY SINGLE MALT

46°

70CL

ÉCOSSE, HIGHLANDS

SAVEURS

CARAMEL
—
FLORAL

ÉLABORATION

Ce whisky est vieilli intégralement en ex futs de bourbon (avec un affinage de 2 ans dans des futs de premier remplissage). Cette version exclusive à la France met en lumière le caractère doux et floral de Dalmore.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez séduisant avec des notes de miel, de vanille et de fleurs fraichement coupées. La bouche est douce et fruitée. Finale longue et douce avec des arômes de pêche, de caramel et de gingembre.

DEANSTON 18 ANS

REF. 12312

WHISKY SINGLE MALT

46,3°

70CL

ÉCOSSE, HIGHLANDS

SAVEURS

MIEL
—
EPICES

ÉLABORATION

Vieilli 18 ans des futs de Bourbon de 1er remplissage, il est embouteillé sans filtration à froid.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est boisé et fruité. Viennent ensuite des notes pâtissières et vanillées. La bouche est mielleuse, accompagnée d'épices (cannelle, gingembre, poivre). Finale longue sur le pain d'épices et l'orange.

DEANSTON VIRGIN OAK

REF. 12222

WHISKY SINGLE MALT

46,3°

70CL

ÉCOSSE (HIGHLANDS)

SAVEURS

FRUITS CUITS
—
EPICES

ÉLABORATION

Ce single malt a fini sa maturation dans des futs de chêne américain neuf (virginoak). Cette technique permet de donner un profil plus sec et épicé au whisky.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est fruité et intensément malté. Bel équilibre entre le malt, les fruits cuits et les épices (poivre). Finale sur des notes finement boisées du chêne.

GLENGLASSAUGH REVIVAL

REF. 12284

WHISKY SINGLE MALT

46°

70CL

ÉCOSSE, HIGHLANDS

SAVEURS

CACAO
—
CARAMEL

ÉLABORATION

Whisky ayant subi un affinage de 6 mois dans d'anciens futs de Xeres Oloroso

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vieillissement supplémentaire ce remarque au nez avec des notes boisées et fruitées (dattes, cerises noires). La bouche est maltée et le boisé est toujours présent. Notes de caramel et de cacao. Finale fuitée (pomme, orange, cerise).

GLENGLASSAUGH TORFA

REF. 12283

WHISKY SINGLE MALT

50°

70CL

ÉCOSSE, HIGHLANDS

SAVEURS

FUMÉ
—
FRUITS CUITS

ÉLABORATION

Le maître de chais Billy Walker a sélectionné les fûts pour un résultat très subtil où la tourbe affirmée mais délicate vient charpenter le fond fruité de ce single malt.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vif et doux, il s'ouvre sur des arômes de feu de camps et de brise marine (citron). Notes épicées (poivre noir et gingembre). En bouche, la fumée de tourbe se lie aux notes marines et aux fruits (ananas, pomme).

GLENGOYNE 10 ANS

REF. 10787

WHISKY SINGLE MALT

40°

70CL

ÉCOSSE (HIGHLANDS)

SAVEURS

CARAMEL
—
FRUITS CUITS

ÉLABORATION

Whisky vieillit en fûts de chêne européen, américain et en anciens fûts de Xérès.

NOTES DE DÉGUSTATION

Notes sucrées, toffee, pommes vertes. La bouche nous amène des arômes de réglisse, amandes et «herbacés». La finale est gourmande et pâtissière.

GLENGOYNE 21 ANS

REF. 12313

WHISKY SINGLE MALT

43°

70CL

ÉCOSSE, HIGHLANDS

SAVEURS

BOISÉ — EPICES

ÉLABORATION

Vieilli 21 ans des futs de chêne européens ayant contenu du Xérès.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est gourmand, forte présence du Xérès. Notes de caramel, de raisins secs et d'épices. La bouche est fruitée (fruits rouges) avec une légère amertume et des arômes boisés. Finale longue et sèche sur les épices douces.

WOLFBURN

REF. 12268

WHISKY SINGLE MALT

46°

70CL

ÉCOSSE, HIGHLANDS

SAVEURS

EPICES — FLORAL

ÉLABORATION

Distillerie crée en 2013, whisky très jeune (3 ans).

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez suave et fruité (pomme, poire), présence légère d'herbes aromatiques. La bouche est liquoreuse, légèrement dominée par le fumé mais reste ronde avec des arômes de fruits et de fleurs blanches. Finale intense et douce avec des notes épicées.

BUNNAHABHAIN TOITEACH

REF. 12220

WHISKY SINGLE MALT

46,3°

70CL

ÉCOSSE, ÎLE D'ISLAY

SAVEURS

EPICES — FUMÉ

ÉLABORATION

Bunnahabhain Toiteach que l'on prononce «Totch Tchach» et qui signifie en gaélique «fumé» est le premier whisky franchement tourbé de la distillerie la plus au nord de l'île d'islay.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez nettement fumé sur une tourbe poivrée. Son coté fruité et marin émane par la suite. La bouche est huileuse et se montre plus épicée que le nez. Finale longue sur la tourbe et le poivre vert avec des restes de vanille et des accents marins.

BUNNAHABHAIN CEOBANACH

REF. 12246

WHISKY SINGLE MALT

46,3°

70CL

ÉCOSSE, ISLAY

SAVEURS

VANILLE — FUMÉ

ÉLABORATION

Prononcer « Chio Ba Nac », la « brume fumée » en gaëlique.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez intense et vif, notes de fumée de chêne et sel marin. Bouche ronde avec des arômes de malt et des notes fumées. Les fûts de bourbon amène la vanille. Notes de poivre et d'orange amère. Finale sur une fumée douce et poivrée qui se prolonge sur une note marine.

BUNNAHABHAIN 12 ANS

REF. 12219

WHISKY SINGLE MALT

46,3°

70CL

ÉCOSSE, ÎLE D'ISLAY

SAVEURS

FRUITS CUITS — CÉRÉALES

ÉLABORATION

Bunnahabhain revendique ici son style marin mais peu tourbé pour mieux laisser s'exprimer toute sa richesse fruitée et épicée.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez qui s'ouvre sur le malt et le miel puis viennent les fruits cuits avec une influence marine certaine (algues, embrun). La bouche est délicate et souligne l'influence des futs de sherry (raisins secs, noisettes).

BUNNAHABHAIN STIUREADAIR

REF. 12364

WHISKY SINGLE MALT

46,3°

70CL

ÉCOSSE, ÎLE D'ISLAY

SAVEURS

FRUITS CUITS — IODE

ÉLABORATION

« Stiùreadair », prononcé « strew-radhur » signifie timonier en gaélique. C'est l'emblème de la distillerie et revendique comme elle son style marin.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez dominé par la vanille et les épices douces. La bouche est crémeuse avec un mélange de fruits et de notes iodées, rappelant l'océan tout proche. Finale longue et fruitée.

LEDAIG 10 ANS

REF. 10796

WHISKY SINGLE MALT

- 46,3°
- 70CL
- ÉCOSSE, ÎLE DE MULL

SAVEURS: FUMÉ — AGRUMES

ÉLABORATION

Élu meilleur whisky des Islands d'Écosse aux World Whiskies Awards 2015, ce nectar de l'île de Mull dévoile un style tourbé délicat assez différent de celui de Islay.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez très fermier, à la fois «fumée de tourbe» et «algueux». On ressent une certaine fraicheur florale. La bouche est salée et grasse mais toujours fumée. Elle se montre plus fruitée (agrumes) et maltée qu'au nez. Finale longue sur le chocolat et le fumé à la manière d'un cigare.

FLATNOSE

REF. 12299

WHISKY BLEND MALTS

- 43°
- 50CL
- ÉCOSSE

SAVEURS: POIVRE — ÉPICES

ÉLABORATION

Délicatement fumé, Flatnose est embouteillé à 43° et non filtré à froid afin de garder les huiles naturelles de l'orge pour un goût plus riche.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est gourmand et doux avec des notes persistantes de céréales. La bouche est franche et grasse avec des arômes de poivre blanc et de fines notes fumées. Finale longue et douce.

JAMES EADIE CAOL ILA 9 ANS

REF. 12328

WHISKY SINGLE MALT

- 46°
- 70CL
- ÉCOSSE, BAIE D'ISLAY

SAVEURS: FUMÉ — IODE

ÉLABORATION

Une pure expression d'Islay vieillie en fûts de bourbon.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez la tourbe grasse et riche domine. Notes de fruits (pommes, agrumes) et légères notes herbacées. En bouche, tourbe toujours aussi grasse avec des arômes beurrés, d'amandes et d'agrumes. Finale longue sur le zeste de citron, le poivre et la tourbe cendrée.

JAMES EADIE BENRINNES 12 ANS

REF. 12329

WHISKY SINGLE MALT

- 46°
- 70CL
- ÉCOSSE, BAIE D'ISLAY

SAVEURS: BISCUIT — ÉPICES

ÉLABORATION

Benrinnes est une distillerie qui pratique la doube distillation et demi (tête et queue de chauffe redistillée). Ce procédé, qui donne plus de puissance et de richesse au whisky, permet à ce Benrinnes élevé dans un fut de bourbon de deuxième remplissage d'exprimer pleinement ses notes patissières et citronnées.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est pâtissier et beurré : crème au beurre, meringue, citrons glacés. Notes de cannelle et de noisettes. Bouche gourmande, les citrons sont toujours présents accompagnés de noix et de céréales. Finale assez longue sur les céréales et la noisette avec une pointe iodée.

SMOKEHEAD

REF. 11793

WHISKY SINGLE MALT

- 43°
- 70CL
- ÉCOSSE, ÎLE D'ISLAY

SAVEURS: FUMÉ — ÉPICES

ÉLABORATION

C'est un whisky au caractère tourbé mondialement reconnu.

NOTES DE DÉGUSTATION

Whisky moelleux. Au nez on ressent d'importantes effluves fumées. En bouche, ce sont les notes poivrées et épicées qui dominent.

JURA 10 ANS ORIGIN

REF. 12254

WHISKY SINGLE MALT

- 40°
- 70CL
- ÉCOSSE, JURA

SAVEURS: FLORAL — ÉPICES

ÉLABORATION

Jura Legacy est vieilli en fûts de sherry.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez expressif et frais, marqué par le sherry et des notes florales. Notes de fruits (poire, abricot) et d'épices. Bouche d'une grande douceur, à la fois fruitée et épicée. La céréale se fait plus présente qu'au nez. Finale marquée par les fruits, le café et des notes de violette.

GLENFIDDICH 12 ANS

REF. 10117

WHISKY SINGLE MALT

40°

70CL

ÉCOSSE, SPEYSIDE

SAVEURS

CARAMEL

—

FRUITS SECS

ÉLABORATION

Un grand classique parmi les Single Malts Scotch Whiskies les plus primés au monde avec une finale riche et une douceur persistante.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est frais, délicatement équilibré avec des notes de fruits notamment de poires mûres. En bouche, ce sont des notes sucrées et fruitées qui apparaissent par des arômes de caramel, de crème et de chêne. Finale riche avec une douceur persistante.

GLEN MORAY 12 ANS

REF. 10792

WHISKY SINGLE MALT

40°

70CL

ÉCOSSE, SPEYSIDE

SAVEURS

MIEL

—

VANILLE

ÉLABORATION

Vieilli dans des futs de chêne américain soigneusement sélectionnés, ce single malt élégant et toasté est marqué par le malt, les fruits d'été et la vanille.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez fruité et moelleux. Notes de vanille surmontant un mélange de bananes et d'agrumes. La bouche est plus sèche avec des notes poivrées. Sa texture gourmande d'épices révèle une très légère présence de menthe. Finale sèche sur la pêche et le raisin.

PORT CHARLOTTE SCOTTISH

REF. 12251

WHISKY SINGLE MALT

50°

70CL

ÉCOSSE, ÎLE D'ISLAY

SAVEURS

ÉPICÉS

—

IODE

ÉLABORATION

Cette version est une cuvée multi-vintage réalisée par les soins du maître distillateur Jim McEwan qui a sélectionné chaque fût pour l'assemblage.

NOTES DE DÉGUSTATION

Très riche en bouche beaucoup de caractère. Complexité unique, alliée à la finesse offerte par la distillation très lente dans les alambics particuliers de Bruichladdich. Douceur fumée de l'orge qui contraste avec la fraîcheur marine du whisky, la vanille et le toffee.

IRISH MAN FOUNDER'S RESERVE

REF. 11795

WHISKY BLEND

40°
70CL
IRLANDE

SAVEURS
CARAMEL
—
CACAO

ÉLABORATION

C'est une édition limitée, issue d'un embouteillage indépendant par Bernard Walsh. Gourmand et luxueux, c'est un alliage de 70% Single Malt et 30% Single Pot Still (assemblage d'orge maltée et non maltée).

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez fruité et épicé (zeste d'orange et poivre), complétées par de la cannelle et du gingembre. La bouche exprime l'orge dans son ensemble. Le cacao, la crème caramel et la noix de coco lui donnent plus de corps. Finale longue sur les céréales et la noisette.

TEELING SINGLE GRAIN

REF. 12300

WHISKEY SINGLE GRAIN

46°
70CL
IRLANDE

SAVEURS
ÉPICES
—
MIEL

ÉLABORATION

Elu meilleur single grain aux World Whiskies Awards, il est l'alliance de maïs (92%) et d'orge, vieillie dans d'anciens futs de Cabernet Sauvignon californien.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est doux et dominé par les épices. La bouche est onctueuse et pâtissière, avec des arômes de fruits rouges (cerise, groseille), de raisin et de fines notes boisées. Finale douce et épicée.

TEELING RUM FINISH

REF. 11837

WHISKY BLEND

46°
70CL
IRLANDE

SAVEURS
FRUITS SECS
—
ÉPICES

ÉLABORATION

Assemblage de malt et de grain, ce whiskey irlandais a été affiné dans des futs de rhum du Nicaragua.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez gourmand, il s'ouvre sur la vanille et les épices douces. La bouche est onctueuse et se montre délicatement fruitée (abricot, rhubarbe, raisin). Finale légère sur les épices et le chêne.

BUSHMILLS 10 ANS

REF. 10087

WHISKEY SINGLE GRAIN

40°
70CL
IRLANDE

SAVEURS
AGRUMES
—
RÉGLISSE

ÉLABORATION

Vieilli principalement en fûts de chêne américain bourbon barrels avec une part mineure de fûts de chêne espagnol ayant contenu du Xérès.

NOTES DE DÉGUSTATION

Fraîcheur gourmande et vivacité sur des notes caractéristiques de vanille et de miel, soulignée par une touche d'épices.

SLANE TRIPLE CASKED

REF. 12405

WHISKY BLEND

46°
70CL
IRLANDE

SAVEURS
FRUITS CARAMÉLISÉS
—
ÉPICES

ÉLABORATION

Ce blended whiskey est issu de l'assemblage de liquides provenant de 3 types de fûts différents : fûts de chêne vierge américain, fûts de Bourbon et Tennessee whiskey, et fûts de Sherry.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez fruité avec des notes de caramel et de toffee. En bouche, il est d'abord épicé, puis des notes de caramel et de vanille apportent de la douceur. La finale offre des notes de fruits secs et de sucre roux caramélisé.

REBELL YELL

REF. 12221

BOURBON BLEND

40°
70CL
KENTUCKY, ÉTATS-UNIS

SAVEURS
CARAMEL
—
MIEL

ÉLABORATION

Rebel Yell est fabriqué à la distillerie de Heaven Hill au Kentucky. Immortalisé par Billy Idol dans les années 1980, Rebel Yell est un bourbon classique, méritamment célèbre pour sa qualité et ses associations au domaine des rock star.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez s'ouvre sur des notes de miel, de beurre et de raisins secs. La bouche fait écho aux arômes perçus au nez avec des notes de caramel, de miel et une pointe de fruits noirs. La finale est longue avec une jolie pointe d'épice.

WOODFORD RESERVE

REF. 11762

BOURBON BLEND

43,2°
70CL
KENTUCKY, ÉTATS-UNIS

SAVEURS
FRUITS SECS
—
ÉPICES

ÉLABORATION

Ce bourbon a été distillé à Early Times mais vieilli en partie dans les chais de la nouvelle distillerie Labrot & Graham.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez riche et intense, des notes gourmandes de fruits noirs, de caramel, de miel et de chêne grillé. La bouche est un mélange corsé de vanille, de caramel agrémenté de noisettes et de pommes. La finale se prolonge sur des notes de pommes mûres et une pointe d'épice.

WOODFORD DOUBLE OAKED

REF. 12378

BOURBON BLEND

43,2°
70CL
KENTUCKY, ÉTATS-UNIS

SAVEURS
BOISÉ
—
ÉPICES

ÉLABORATION

Bourbon vieilli dans deux types de futs différents : des futs de chêne bousinés puis des futs de chêne ayant subits un bousinage plus intense.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est dominé par les fruits noirs et le miel. Fortes notes de chêne toasté. La bouche est vanillée et finement épicée. Finale longue sur des notes boisées et épicées.

WOODFORD RYE

REF. 10242

RYE BLEND

45,2°
70CL
KENTUCKY, ÉTATS-UNIS

SAVEURS
CÉRÉALES
—
VANILLE

ÉLABORATION

Elaboré à partir de 53% de seigle, 14% d'orge maltée et 33% de maïs, ce whiskey propose une palette aromatique très complexe.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est fin avec des notes de vanille, d'épices et de seigle. La bouche est équilibrée et gourmande. Les arômes de vanille sont toujours présents et évoluent vers la meringue et le nougat. Finale longue et soyeuse.

JACK DANIEL SINGLE BARREL

REF. 10105

BOURBON BLEND

45°
70CL
TENNESSEE, ÉTATS-UNIS

SAVEURS
BOISÉ
—
ÉPICES

ÉLABORATION

Embouteillé fût par fût ce mythique Tennessee whiskey devrait ravir les inconditionnels de la marque avec sa complexité et richesse surprenante.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez, des notes boisées et légèrement médicinales. La bouche huileuse est marquée par le bois-brûlé. La finale longue et finement boisée évolue sur des notes épicées.

JACK DANIEL GENTLEMAN JACK

REF. 10185

BOURBON BLEND

40°
70CL
TENNESSEE, ÉTATS-UNIS

SAVEURS
BOISÉ
—
RÉGLISSE

ÉLABORATION

Filtré sur du charbon de bois avant la mise en fût et, cas unique, avant la mise en bouteille. Une cuvée rare de Jack Daniel's.

NOTES DE DÉGUSTATION

De couleur ambrée à reflets rougeâtres, le nez aérien dévoile des notes de bois brûlé propres à Jack Daniel's. La bouche moelleuse et huileuse tout d'abord sèche se développe sur de douces notes de réglisse.

KIRIN FUJI SANROKU

REF. 12346

WHISKY BLEND

50°

70CL

JAPON

SAVEURS

FRUITS CUITS

—

CÉRÉALES

ÉLABORATION

Assemblage de 2 single malts et 3 whiskies de grains vieilli dans des petits futs de chêne blanc de 180 L.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est fruité, accompagné par des notes de vanille et de céréales. La bouche est fruitée, avec des arômes de poire et de coing. Les 50° ne se font pas ressentir. Finale longue et maltée avec des notes de cacao.

NIKKA FROM THE BARREL

REF. 12258

WHISKY BLEND

51,4°

50CL

JAPON

SAVEURS

BOISÉ

—

VANILLE

ÉLABORATION

Bouteille iconique du groupe Nikka, le From The Barrel représente à lui seul la maîtrise de l'assemblage nippon : puissance, finesse et équilibre.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez fin et complexe, des notes florales (lilas) et fruitées (abricot). Evolue sur un registre plus épicé avec des notes de vanille. Attaque en bouche poivrée et boisée, complétée par des arômes de fruits mûres (pêche, pomme). Finale longue sur le bois et la vanille.

FRANCE, ALSACE

WHISKY METEOR

REF. 12211

WHISKY SINGLE MALT

42°

70CL

FRANCE (ALSACE)

SAVEURS

FRUITÉ

—

BOISÉ

ÉLABORATION

Brassin spécifique de Single Malt tourbé, élaboré par le maître brasseur à la Brasserie Meteor. Double distillation à la Distillerie HEPP dans 3 petits alambics Carl de 450l. Elevage de 3 à 4 ans à la distillerie en fûts de chêne americain et fûts de xéres oloroso. Médaille d'argent au concours Mondial de Bruxelles en 2017.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune or aux reflets orangés. Nez floral légèrement épicé et poivré. Bouche très fruitée aux notes boisées et toastées.

GIN

BELGIQUE
ESPAGNE
ALLEMAGNE
FRANCE
ÉCOSSE
ITALIE

CITADELLE

REF. 10264

GIN

44°

70CL

FRANCE, COGNAC

SAVEURS

GENIÈVRE
—
CITRUS

ÉLABORATION

Les 19 aromates qui composent Citadelle infusent, selon chaque profil, entre 1 à 4 jours: temps crucial pour qu'il acquiert son profil distingué. Ensuite distillé dans de petits alambics de cuivre à feu nu.

NOTES DE DÉGUSTATION

Des arômes délicats de fleurs fraîches soutenues par des traits plus marqués d'agrumes. Une fois servi, il en émane des notes plus intenses et herbacées de genièvre et d'anis, puis, le côté épicé de la cannelle.

FILLERS DRY 28

REF. 12330

GIN

46°

50CL

BELGIQUE

SAVEURS

HERBACÉ
—
CITRON

ÉLABORATION

Le gin Filliers réunit 28 plantes; des aromates classiques comme la baie de genièvre, le citron et des ingrédients inédits comme le piment,le houblon et la lavande.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est épicé et dominé par des notes franches d'agrumes. En bouche, le citron et le genièvre se font plus présents. Finale fraîche et herbacée.

LINDEMANS CLEAR

REF. 12390

GIN

46°

70CL

BELGIQUE

SAVEURS

AGRUMES

—

CARDAMONE

ÉLABORATION

Résultat d'un distillat de 15 plantes soigneusement sélectionnées et d'un distillat de l'authentique Kriek à l'ancienne cuvée René de Lindemans brassée avec des cerises entières.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ses arômes d'agrumes lui apportent une fraicheur incomparable. Ils s'accompagnent de subtiles notes de cardamome et du goût raffiné des cerises.

LINDEMANS RED

REF. 12391

GIN

46°

70CL

BELGIQUE

SAVEURS

AGRUMES

—

CERISE

ÉLABORATION

Résultat d'un distillat de plantes et de Kriek de l'ancienne cuvée René de Lindemans. Il doit sa couleur rouge vif au pur jus de griottes ajouté à cette dernière.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez, les arômes d'agrumes frais sont le signe avant-coureur de la saveur des agrumes en bouche. La finale laisse apprécier l'arrière-goût raffiné des cerises.

MARE

REF. 10259

GIN

42,7°

50CL

ESPAGNE

SAVEURS

HERBES DE PROVENCE

—

AGRUMES

ÉLABORATION

Il est élaboré dans une distillerie située dans une ancienne chapelle du 19ème siècle, ornée de magnifiques fresques au plafond.

NOTES DE DÉGUSTATION

Abondance d'herbes aromatiques où le romarin se distingue, sans pour autant s'opposer à l'expression de l'olive et du thym. Bouche : puissamment parfumée, elle exhale des arômes floraux typiquement méditerranéens.

MASTER'S

REF. 12271

GIN

40°

70CL

ESPAGNE

SAVEURS

AGRUMES

—

THYM

ÉLABORATION

Ce London Dry Gin d'origine espagnole est distillé deux fois (alcool et aromates) puis il macère pendant 12 mois avec les agrumes (orange amère de Séville, orange douce de Valence et citron) avant d'être distillé une troisième fois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez suave et épicé, arômes de thym, de romarin et de basilic. La bouche est légèrement épicée (coriandre) et fruitée (agrumes). Finale sèche sur les épices.

MONKEY 47

REF. 10228

GIN

47°

50CL

ALLEMAGNE

SAVEURS

AGRUMES

—

BAIES ET ÉPICES

ÉLABORATION

Il est composé de 47 herbes locales et des aromates exotiques, issues de la Forêt-Noire et mélangé à l'eau des hautes montagnes. Le distillat est conservé dans des fûts en faïence, pour un meilleur affinage des arômes.

NOTES DE DÉGUSTATION

À la dégustation, les touches de citron frais sont enveloppées de fines notes florales. Par ailleurs, les pointes de poivres donnent du piquant à la douce amertume cousue par les fruits.

FERDINAND'S

REF. 12398

GIN

44°

50CL

ALLEMAGNE

SAVEURS

VIN BLANC RIESLING

—

BAIES DE GENÉVRIER

ÉLABORATION

Ce gin infusé au Riesling est élaboré exclusivement à partir de vin dont les grappes de raisins sont issues du domaine de Saarburger Rausch.

NOTES DE DÉGUSTATION

Marqué par les aromes puissants de plantes et de fruits en provenance de son terroir, le gin Ferdinand allie parfaitement toutes les saveurs de la région.

MEYER'S FRÈRES

REF. 11875

GIN

37,5°

70CL

FRANCE (ALSACE)

SAVEURS

GENIÈVRE

—

AGRUMES

ÉLABORATION

Il est fabriqué à partir de plantes soigneusement sélectionnées et méticuleusement contrôlées avant macération et double distillation dans des blisters de cuivre.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le gin limpide aux arômes intenses de genièvre et aux notes d'agrumes légères est une base idéale pour de nombreux cocktails et boissons, mais peut également être apprécié pur.

SUPER BROUSSARD

REF. 10265

GIN

47°

50CL

FRANCE (ALSACE)

SAVEURS

CORIANDRE

—

ZESTE D'ORANGE

ÉLABORATION

Imaginée puis mise en oeuvre par les 3 co-pilotes de la Distillerie La Grange, la recette aérienne est un savant mélange de plantes aromatiques. La recette ne mettra pas moins d'un an pour créer l'engouement chez chacun d'eux.

NOTES DE DÉGUSTATION

Avec plus de vingt botaniques telles la graine de coriandre, zeste d'orange et de citron, thym et romarin : le gin Super Broussard compte bien vous emmener vers des territoires ensoleillés.

HENDRICK'S

REF. 10197

GIN

41,4°

70CL

ECOSSE, LOWLANDS

SAVEURS

FLORAL

—

GENIÈVRE

ÉLABORATION

Ce gin écossais est le fruit d'un bouquet aromatique exceptionnel (genièvre, zeste d'agrumes, fleurs de sureau, angélique) accompagné d'essence de concombre et de pétales de rose de Bulgarie.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez frais et floral (rose et genièvre). La bouche est suave, avec des arômes d'agrumes et d'épices (poivre, vanille, anis). Finale délicate et aromatique.

THE BOTANIST

REF. 12227

GIN

46°

70CL

ECOSSE, L'ÎLE D'ISLAY

SAVEURS

AGRUMES

—

FRAICHEUR MENTHOLÉE

ÉLABORATION

Il est composé de 9 épices de gin classiques et d'un mélange unique de 22 plantes cueillies à la main, qui poussent uniquement sur l'île d'Islay. Une distillation extrêmement lente et artisanale.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est riche et onctueux, rappelant des odeurs de forêt, fruits rouges, trons de pins, camomille. En bouche, doux et épicé avec beaucoup de complexité et des notes herbacées.

MAFLY

REF. 12401

GIN

41°

70CL

ITALIE

SAVEURS

CITRONS D'AMALFI

—

GENIÈVRE

ÉLABORATION

Mélange de baies de Genièvre, de citrons de la côte amalfitaine (citrus limone, le roi des citrons) et d'une collection de plantes aromatiques.

NOTES DE DÉGUSTATION

Il révèle un goût d'agrumes acidulés, tout en conservant les saveurs classiques et complexes du gin.

COGNAC

AU MOINS 2 ANS : VS (VERY SPECIAL)
AU MOINS 4 ANS : V.S.O.P. (VERY SUPERIOR OLD PALE)
AU MOINS 6 ANS : NAPOLÉON
AU MOINS 10 ANS : XO (EXTRA OLD)

MEUKOW VS BLACK

REF. 10126

COGNAC

40°

70 CL

FRANCE

SAVEURS

FRUITÉ

—

ÉPICÉ

ÉLABORATION

Le Meukow VS est un assemblage de différentes eaux-de-vies, dont la plus jeune a un âge minimum de deux ans, mûrie en fût de chêne. Le classification VS signifie «Very Special».

NOTES DE DÉGUSTATION

Il se distingue par l'équilibre de son assemblage entre la rondeur de ses notes fruitées et finesse de ses nuances boisées.

MEUKOW VSOP SUPERIOR

REF. 10125

COGNAC

40°

70 CL

FRANCE

SAVEURS

FRUITS CONFITS

—

CAFÉ VANILLÉ

ÉLABORATION

Son incroyable rondeur est le fruit de la minutieuse sélection des eaux-de-vie entrant dans son assemblage et de l'exigence de vieillissement minimum plus long d'une année, à la différence de VS Black.

NOTES DE DÉGUSTATION

Meukow VSOP se caractérise par la richesse et la puissance de ses arômes et la finesse de ses tanins fondus. La première gorgée révèle une puissante combinaison de cuir et de réglisse.

MEUKOW ARIMA

REF. 10232

COGNAC

40°

70 CL

FRANCE

SAVEURS

NOISETTE

—

BOISÉ

ÉLABORATION

Bunji Garlin est originaire de Trinité-et-Tobago, invité par Meukow Cognac pour visiter la maison de la plus grande eau-de-vie du monde afin de mettre son cachet unique des Caraïbes dans ce grand cognac.

NOTES DE DÉGUSTATION

C'est un mélange spécial et unique. Son équilibre parfait entre l'élégance et la rondeur est particulièrement apprécié «on the rocks»

HENNESSY FINE

REF. 10055

COGNAC

40°

70 CL

FRANCE

SAVEURS

FLEURS

—

FRUITS CONFITS

ÉLABORATION

Composé d'eaux-de-vie aux arômes floraux, fruités de grande droiture. Après leur distillation, elles ont été préservées dans les chais de la Maison Hennessy, dans des fûts d'une dizaine d'années ayant déjà élevé trois ou quatre eaux-de-vie.

NOTES DE DÉGUSTATION

La bouche répond à ces premières sensations de souplesse, on y remarque un certain fondant qui évoque des notes de café viennois.

HENNESSY VS

REF. 10111

COGNAC

40°

70 CL

FRANCE

SAVEURS

ÉPICES DOUCES

—

VANILLE

ÉLABORATION

Porté à maturité dans de nouveaux fûts de chêne du Limousin qui apportent une puissance tannique et donne naissance à un audacieux cognac aromatique. Il réunit 40 eaux-de-vie provenant des plus qualitatives vignes de la région de Cognac.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez : les premiers parfums que l'on perçoit sont les épices douces telles que la vanille, la girofle et la cannelle. En bouche : on découvre une alliance harmonieuse entre plénitude et vigueur. Une pointe de raisin frais vient adoucir la structure.

HENNESSY XO

REF. 10135

COGNAC

40°

70 CL

FRANCE

SAVEURS

VANILLÉ

—

BOIS DE SANTAL

ÉLABORATION

Hennessy X.O. est composé d'une centaine d'eaux-de-vie issues des 4 premiers crus de Cognac, les plus vieilles d'entre elles approchent de la trentaine et lui donnent son exceptionnelle qualité et sa complexité.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez : Finement épicé, vanillé, chocolaté avec des nuances de cerises mûres et de bois de santal.

CAMUS, ILE DE RÉ DOUBLE MATURED

REF. 12315

COGNAC

40°

70 CL

FRANCE

SAVEURS

BOISÉ

—

FLORAL

ÉLABORATION

Distillé sur lies, son premier vieillissement s'effectue sur l'Ile de Ré, au cœur d'un chai humide. Les eaux-de-vie sont ensuite transportées à Cognac et entonnées dans des fûts dit « roux », toastés spécifiquement.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robuste, CAMUS Ile de Ré Fine Island Double Matured offre des saveurs aux accents maritimes. La bouche se caractérise par un parfait équilibre entre des notes fumées et des touches de fruits confits avec une pointe de miel.

CAMUS, ILE DE RÉ CLIFFSIDE CELLAR

REF. 12316

COGNAC

40°

70 CL

FRANCE

SAVEURS

FRUITS ÉPICÉS

—

BOISÉ

ÉLABORATION

Vieilli une première fois dans des fûts légers en tanins et dans un second temps au sein du Fort de La Prée, monument historique construit en 1626 à deux pas de l'océan.

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle couleur jaune ambrée avec des reflets orangés. Le nez montre des notes complexes, épicées, légèrement vanillées. En bouche on est surpris par une très grande douceur mêlée de notes d'orange et de raisins secs. La douceur se marie aux notes iodées révélant une sensation de sucré-salé.

H BY HINE VSOP

REF. 12377

COGNAC

40°

70 CL

FRANCE

SAVEURS

FLORAL

—

FRUITS ÉPICÉS

ÉLABORATION

Appellation Cognac Fine Champagne Contrôlée VSOP. Assemblage d'eaux-de-vie issues de raisins de Grande et Petite Champagne.

NOTES DE DÉGUSTATION

Expressif en sachant se faire discret, ses notes d'iris, d'abricot frais, d'acacia et de poivre blanc se donnent la réplique dans une expression printanière et joyeuse.

BACHE GABRIELSEN AMERICAN OAK

REF. 12388

COGNAC

40°

70 CL

FRANCE

SAVEURS

FRUITS EXOTIQUES

—

GOURMAND (VANILLE, CACAO)

ÉLABORATION

Ce cognac innovant est le fruit d'une double maturation : un vieillissement en fût de chêne français (le Limousin) combiné à un minimum de six mois en fût de chêne neuf américain (l'Alba).

NOTES DE DÉGUSTATION

La puissance aromatique du chêne américain confère à ce cognac un caractère très distinct, aux arômes délicats de fruits exotiques tels que la noix de coco et l'ananas, qui s'allient subtilement aux notes de vanille et de cacao issues du chêne français.

MAXIME TRIJOL XO GRANDE CHAMPAGNE

REF. 10760

COGNAC

40°

70 CL

FRANCE

SAVEURS

FRUITS SECS

—

BOISÉ

ÉLABORATION

Un vieillissement long en fûts de chêne, issus principalement de la forêt du Limousin, afin d'atteindre leur pleine maturité, puis assemblés avec plusieurs lots d'années différentes.

NOTES DE DÉGUSTATION

Un cognac à la fois ample et délicat, puissant et fin. Des notes de réglisse, de vanille et de bois de cèdre. Riche en bouche, souple et opulent avec des arômes de fruits secs, de bois et un rancio déjà bien présent. Très bonne longueur en bouche avec une finale douce et délicate.

MAXIME TRIJOL ELEGANCE G. CHAMPAGNE

REF. 10762

COGNAC

40°

70 CL

FRANCE

SAVEURS

FLORALE

—

FRUITS

ÉLABORATION

Issus à 100% du premier cru de la région de Cognac, la Grande Champagne. Ceci est d'autant plus important pour les eaux-de-vie issues de Grande Champagne qui nécessitent un vieillissement en fût plus long afin d'atteindre leur pleine maturité.

NOTES DE DÉGUSTATION

Une très grande finesse, un bouquet floral et fruité dévoilant un peu de boisé. Long en bouche, son parfait équilibre et son harmonie entre le fruit et l'alcool donne à ce cognac structure et finesse.

ARMAGNAC

VS (VERY SPECIAL) : AU MOINS 2 ANS
VSOP (VERY SUPERIOR OLD PALE) : AU MOINS 4 ANS
XO (EXTRA OLD) : AU MOINS 10 ANS

CHÂTEAU DE LAUBADE VSOP

REF. 11412

ARMAGNAC

40°
70 CL
FRANCE

SAVEURS
GOURMAND (VANILLE, CACAO)
—
FRUITS CONFITS

ÉLABORATION

Distillation «maison» simple et séparée, cépage par cépage. Façonnage à la propriété des barriques de chêne de Gascogne pour un élevage de la plus grande finesse.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez de fruits mûrs, de vanille et de prune, bouche suave et délicate. Le V.S.O.P est un assemblage « plaisir » à déguster en digestif ou en apéritif.

CHÂTEAU DE LAUBADE XO

REF. 11631

ARMAGNAC

40°
70 CL
FRANCE

SAVEURS
FRUITS CONFITS
—
PAIN GRILLÉ

ÉLABORATION

Issu d'une sélection et de la réunion d'eaux-de vies d'années et de cépages différents pour réaliser, tel un parfumeur, un armagnac d'une grande richesse gustative et complexité aromatique.

NOTES DE DÉGUSTATION

Finesse aromatique, écorce d'orange, cannelle, torréfaction et pain grillé. Le X.O. est à savourer en digestif entre amis ou en famille.

CHÂTEAU DE LAUBADE INTEMPOREL N°5

REF. 11632

ARMAGNAC

40°
70 CL
FRANCE

SAVEURS
FRUITS SECS
—
GRILLÉ, TORRIFIÉ

ÉLABORATION

Fruit d'une sélection des eaux-de-vies les plus qualitatives de la propriété (dont 43% du cépage Baco), il est constitué de 30 à 40 eaux-de-vies différentes assemblées méticuleusement par le Maître de Chai, dans des proportions bien précises.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez développe une grande puissance, appuyée sur des notes de fruits secs, un léger rancio, des accents très racés de zestes d'orange. Beaucoup d'ampleur en bouche, un beau fruité très expressif, une force bien tempérée par toute une palette épicée et une pointe de cacao.

NAPOLÉON 10 ANS GASTON LEGRAND

REF. 12367

BAS ARMAGNAC

40°
70 CL
FRANCE

SAVEURS
ÉPICES DOUCES
—
FRUITS SECS

ÉLABORATION

Le domaine est situé sur un terroir privilégié du cru Fins Bois, jadis appelé Champagne de Jarnac, parce que situé en limite du premier cru du cognac : la Grande Champagne.

NOTES DE DÉGUSTATION

Son nez est puissant présentant des arômes de beurre d'épices, de fruits secs. Sa bouche a une attaque franche et équilibrée. Les tanins sont encore riches et très présents.

AUTRES ALCOOLS

GÉNÉPI
CHARTREUSE
LIQUEUR
PASTIS
PORTO
VODKA
TEQUILA
MEZCAL
CALVADOS

GÉNÉPI DES PÈRES CHARTREUX

REF. 12302

GENEPI

40°

70 CL

FRANCE

SAVEURS

PLANTES ALPINES

—

HERBE

ÉLABORATION

Les Chartreux, qui ont distillé des plantes depuis plus de 400 ans, ont leur propre recette secrète de Génépi, comprenant plusieurs macérations et distillations. Ce procédé particulier permet aux plantes alpines de délivrer tous leurs arômes.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce procédé particulier permet aux plantes alpines de délivrer tous leurs arômes. Elle se déguste en général glacée, en digestif ou en cocktails.

CHARTREUSE VERTE

REF. 12301

LIQUEUR

55°

70 CL

FRANCE

SAVEURS

PLANTES ALPINES

—

FLEURS

ÉLABORATION

Seule liqueur VERTE de renommée mondiale totalement élaborée à partir d'éléments naturels (130 plantes et fleurs), et à vieillir en foudre de chêne et en bouteille.

NOTES DE DÉGUSTATION

Pour faire ressortir les arômes, la Chartreuse se consomme avec des glaçons. Traditionnellement, elle est considérée comme un digestif, mais de plus en plus de connaisseurs la dégustent aussi en cocktails.

GUIGNOLET DE DIJON GABRIEL BOUDIER

REF. 12296

LIQUEUR

18°

70 CL

FRANCE

SAVEURS

FRUIT SUCRÉ

—

CERISE

ÉLABORATION

Le guignolet de Dijon, datant de l'année de fondation de la maison , est une exclusivité de Gabriel Boudier comme l'attestent les documents de l'époque. Le secret de sa recette réside dans le mélange harmonieux de 4 variétés de cerises différentes.

NOTES DE DÉGUSTATION

Servi frais, il peut être bu pur ou additionné selon les goûts de Kirsch, de Gin ou de vodka.

PASTIS DE PROVENCE DUGAS

REF. 11838

PASTIS

45°

70CL

FRANCE

SAVEURS

ANIS

—

PLANTES DE PROVENCE

ÉLABORATION

La Liquoristerie de Provence est une des dernières à travailler de manière traditionnelle, avec ses cuves de macération, ses extracteurs et ses alambics fins, car elle utilise des macérations de plantes et non des arômes ajoutés.

NOTES DE DÉGUSTATION

Complexe et subtil, ce pastis traditionnel allie la puissance de l'anis à la fraîcheur des plantes de Provence.

ANDRESEN WHITE 10 ANS

REF. 12281

PORTO

20°

50CL

PORTUGAL

SAVEURS

FRUITS CUITS

—

AMANDES

ÉLABORATION

Depuis 1845, la Maison J.H. Andresen ne vise qu'à une chose, en toute indépendance : l'excellence.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce porto blanc est marqué par les fruits jaunes compotés (pêche, abricot) et le miel. Sa bouche est ample et soyeuse, dominée par des notes fruitées et florales. Finale complexe avec une belle acidité.

ANDERSEN CENTURY 10 ANS

REF. 12280

PORTO

20°

70CL

PORTUGAL

SAVEURS

FRUITS ROUGES

—

CANNELLE

ÉLABORATION

Crée en 1945 pour célébrer le centenaire de la maison Andresen, ce produit représente encore aujourd'hui son savoir-faire.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez complexe mais léger, dominé par la noisette et la figue. Notes prononcées de fruits mûrs. En bouche, des arômes intense de fruits secs recouvrent des parfums de pain grillé. Finale longue et persistante sur de légères notes de « rancio ».

LÉGENDE DU KREMLIN

REF. 12231

VODKA

40°

70CL

RUSSIE

SAVEURS

CÉREALES

—

POIVRE

ÉLABORATION

Elaborée au bord de la mer Baltique à partir de blé, elle est distillée 5 fois avant d'être filtrée 5 fois à travers différent support (sable, poudre de marbre, charbon de coco, platine et filtre en argent).

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez minéral, marqué par le poivre. La bouche est dominée par les céréales et les arômes de pain grillé. Finale sèche sur le poivre et la vanille.

SQUADRON 303

REF. 12326

VODKA

40°

70CL

ANGLETERRE

SAVEURS

AMANDES

—

BRIOCHE

ÉLABORATION

Cette vodka tire son nom d'une escadrille de pilotes polonais qui combattit pour la RAF pendant la 2nde Guerre Mondiale. Produite à partir de pomme de terre et distillée une seule fois, elle présente un profil gourmand et moelleux.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est suave avec des notes de cacao. La bouche est biscuitée et complexe. Finale longue et briochée.

FINLANDIA

REF. 10188

VODKA

40°

70 CL

FINLANDE

SAVEURS

ORGE

—

AGRUMES

ÉLABORATION

Elle est produite à partir d'eau de source glaciaire et de l'orge « six-row » (six rangs), sans aucun traitement chimique ni filtration et réputée pour sa polyvalence et sa pureté.

NOTES DE DÉGUSTATION

En bouche sa pureté est lisse et sans aspérités avec des notes de grains d'orge. Equilibrée, neutre, nette, propre, croustillante et fraîche comme un fjord avec une texture non grasse.

CORRALEJO REPOSADO

REF. 12239

TEQUILA

38°

70CL

MEXIQUE

SAVEURS

CANNELLE

—

MIEL

ÉLABORATION

Produit exclusivement à partir d'agave bleue et élevée 4 mois dans des fûts de chêne français et américains, cette tequila est le produit star de la famille Corralejo.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est marqué par des notes d'agaves cuites, de caramel et de miel. Présence de fines notes fumées. La bouche est soyeuse et épicée. Finale longue marquée par le bois et les épices (cannelle, poivre).

AMORES

REF. 12229

MEZCAL

37°

70CL

MEXIQUE

SAVEURS

AGRUMES

—

FLORAL

ÉLABORATION

L'agave a passé 10 ans en terre avant sa récolte et suit une macération à ciel ouvert 100% naturelle sans ajout d'additif de la plantation à l'embouteillage. Le mezcal Amores est distillé deux fois dans de petits alambics.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez floral (fleurs sauvages) et légèrement fumé, légères notes d'agrumes. La bouche est fraîche et fruitée (orange), marquée par l'agave. Finale épicée (poivre) et florale.

ROGER GROULT VÉNÉRABLE

REF. 12238

CALVADOS

41°

70 CL

FRANCE

SAVEURS

POMME AU FOUR

—

ÉPICÉS

ÉLABORATION

Le Vénérable est vraiment la signature de la maison ! Un assemblage de vieilles eaux-de-vies de plus de 18 ans, dont la finesse, l'équilibre et la persistance aromatique sont les principales caractéristiques.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez, la pomme est là mais cuite dans un sirop épicé. La finale persistante se prolonge sur des notes de pain d'épices.

PREMIUM MIXERS

À PROPOS

Thomas Henry est une marque établie à Berlin spécialisée, dans la création de soft drinks haut de gamme. Le secret de ses recettes hors du commun réside dans l'emploi de quinine naturelle. Une gamme équilibrée qui permets de trouver le premium mixer parfait pour chaque catégories de spiritueux. Chaque référence est développée en étroite collaboration avec les bartenders pour répondre aux besoins de demain des bartenders.

THOMAS HENRY - TONIC WATER

REF. 11980

20 CL | 24 X

DESCRIPTION

Ce soft drink semble avoir été conçu exprès pour l'un des long drinks les plus appréciés au monde. Une bouteille de 0,2 litre de Thomas Henry Tonic Water est en effet idéale pour la préparation d'un Gin Tonic rafraîchissant. La douce âcreté de la quinine s'accorde parfaitement avec le goût fruité de baies de genévrier et de citrons verts frais. Vous pouvez bien sûr combiner ce tonic water avec de la vodka, de la tequila ou encore du rhum lors de votre prochaine soirée!

GIN / VODKA / RHUM

THOMAS HENRY - BITTER LEMON

REF. 11900

20 CL | 24 X

DESCRIPTION

En commandant Thomas Henry Bitter Lemon, vous faite le choix d'une limonade au citron désormais incontournable, en passe de s'imposer comme un classique du segment ! Vous aimerez son goût savoureux et rafraîchissant : plongez dans ses saveurs douces-amères subtiles et différentes des autres.

GIN / VODKA / RHUM

THOMAS HENRY - ELDERFLOWER TONIC

REF. 11843

20 CL | 24 X

DESCRIPTION

On trouve habituellement les saveurs irrésistibles de la fleur de sureau dans des liqueurs et des sirops. Son arôme fruité et subtilement sucré vient maintenant sublimer l'un des soft drinks les plus appréciés au monde, le tonic. Grâce au Tonic Water Thomas Henry Elderflower, vous pourrez remettre au goût du jour vos long drinks préférés, que ce soit avec du gin ou de la vodka.

GIN / VODKA

THOMAS HENRY - GINGER ALE

REF. 11841

20 CL | 24 X

DESCRIPTION

Cette limonade au gingembre légèrement épicée trouvera sa place dans un large choix de cocktails et long-drinks, et vous offrira bien entendu la qualité attendue chez les produits de la gamme berlinoise Thomas Henry. Le gingembre croustillant se mêle à des notes douces et acidulées - un résultat agréable et surprenant qui saura apporter à chacune de vos recettes un profil bien particulier.

GIN / BOURBON

THOMAS HENRY - GINGER BEER

REF. 11842

20 CL | 24 X

DESCRIPTION

La « Ginger Beer » de Thomas Henry a un goût de gingembre encore plus fort que la variante « Ginger Ale ». Le goût se détâche du principe du « less is more » et veut, dans ce domaine, encore plus de valeur ajoutée que la norme habituelle.

GIN

RECETTES COCKTAILS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

APPLE & ELDERFLOWER COLLINS

50 ML DE GIN MONKEY 47
20 ML DE JUS DE CITRON
40 ML DE JUS DE POMME NATURELLEMENT TROUBLE
10 ML DE SIROP DE SUCRE
20 CL THOMAS HENRY TONIC ELDERFLOWER TONIC

VERRE: LONG | GARNITURE: BRIN DE BASILIC / BRANCHE DE CÉLERI | TECHNIQUE: SHAKER

Versez tous les ingrédients - sauf le tonique à la fleur de sureau - dans un shaker, remplissez de glaçons et secouez vigoureusement. Filtrer sur les glaçons frais dans le verre et ajouter le tonique Thomas Henry Elderflower.

APEROL TONIC

40 ML D'APEROL
20 CL THOMAS HENRY TONIC WATER

VERRE: VERRE À VIN | GARNITURE: TRANCHE D'ORANGE | TECHNIQUE: CONSTRUIT DANS LE VERRE

Remplissez le verre de vin avec de la glace et versez l'aperol. Puis remplissez avec de l'eau Thomas Henry Tonic et garnissez d'une tranche d'orange.
Bonne dégustation !

CAUSEWAY

40 ML DE WHISKY IRLANDAIS BUSHMILLS
20 ML DE DRAMBUIE
2 TRAITS D'EXTRAIT D'ORANGE AMÈRE
4 TRAITS D'ANGOSTURA
1 CUILLÈRE À SOUPE DE JUS DE CITRON FRAIS
20 CL THOMAS HENRY GINGER ALE

VERRE: LONG | GARNITURE: ZESTE D'ORANGE | TECHNIQUE: SHAKER

Versez tous les ingrédients, à l'exception du soda au gingembre, dans le shaker.
Remplir de glace et secouer vigoureusement. Verser dans un verre sur des glaçons frais, ajouter de la bière Thomas Henry Ginger Ale et garnir de zeste d'orange.

RETROUVEZ PLEIN D'AUTRES IDÉEES
RECETTES DE COKTAILS SUR
WWW.THOMAS-HENRY.COM

BASIL BERRY

500 ML VODKA FINLANDIA
15ML DE LIQUEUR ST. GERMAIN AUX FLEURS DE SUREAU
25 ML DE JUS DE CITRON VERT
5 ML DE SIROP DE SUCRE
20 CL THOMAS HENRY GINGER BEER

VERRE: GROS BALLON | GARNITURE: FRAMBOISES FRAÎCHES, BASILIC | TECHNIQUE: SHAKER

Versez la vodka Finlandia, la liqueur St Germanin à la fleur de sureau, le jus de citron vert frais et le sirop de sucre simple dans un shaker. Ajoutez des glaçons et commencez à bien secouer. Filtrer le cocktail dans un verre à whisky rempli de glaçons. Remplissez-vous de Ginger Beer Thomas Henry et garnissez-le de trois framboises fraîches et de quatre feuilles de basilic.

BEE'S KNEES

20 ML DE LIGUEUR DE GENIÈVRE
15 ML DE JUS DE CITRON
10 ML DE MIEL LIQUIDE
20 CL THOMAS HENRY BITTER LEMON

VERRE: FLÛTE À CHAMPAGNE | GARNITURE: MIEL | TECHNIQUE: CONSTRUIT DANS LE VERRE

Mettez trois glaçons dans la flûte à champagne. Ajouter le genièvre, le jus de citron et le miel coulant et faire le plein avec le Bitter Lemon Thomas Henry.
Décorer de miel flottant.

FRENCH MULE (SANS ALCOOL)

4 CL DE PURÉE DE FRAISES
10 ML DE JUS DE CITRON VERT
20 CL THOMAS HENRY GINGER BEER

VERRE: MUG EN VERRE | GARNITURE: GOUSSE DE VANILLE ET FRAISES | TECHNIQUE: CONSTRUIT DANS LE VERRE

Versez la purée de fraises et le jus de citron vert dans une tasse en verre et mélangez bien. Remplissez avec des glaçons et ajoutez la bière Thomas Henry Ginger. Ensuite, garnissez d'une gousse de vanille séchée et de fraises fraîches.
À votre santé!

MD BOISSONS
VINS - BIÈRES - CAFÉ - SPIRITUEUX

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

MD BOISSONS
VINS - BIÈRES - CAFÉ - SPIRITUEUX

INDEX

RHUM

- ANTILLES

P.2
DAMOISEAU PURE CANE
DAMOISEAU VSOP
SEVERIN XO
DEPAZ VSOP RÉSERVE
HSE CUVÉE 2012
HSE VSOP RÉSERVE

P.3
HSE XO
JM ARMAGNAC FINISH
JM CALVADOS FINISH
JM XO
LA MAUNY TER ROUJ
LA MAUNY VSOP

P.4
TROIS RIVIERES OCÉAN
TROIS RIVIERES VSOP
LA FAVORITE LA FLIBUSTE

- AMÉRIQUE DU SUD

P.5
COLOMA 8 ANS
COLOMA 15 ANS
DICTADOR 12 ANS
DICTADOR XO INSOLENT
MILLONARIO XO
DIPLOMATICO EXCLUSIVA

P.6
DIPLOMATICO MANTUANO
DIPLOMATICO SINGLE VINTAGE

- AMÉRIQUE CENTRALE

P.6
PROHIBIDO HABANERO
PROHIBIDO HABANERO 15 ANS

P.7
NATION PANAMA 10 ANS
PIXAN 8 ANS
CENTENARIO 20 ANS
BOTRAN 18 ANS
ZACAPA SOLERA 23 ANS
MAJA 8 ANS

- LES CARAÏBES

P.8
OPTHIMUS 15 ANS
PLANTATION PINEAPPLE
PLANTATION BARBADOS
PLANTATION ORIGINAL DARK
DOS MADERAS 5+5
DOS MADEIRAS LUXUS 10+5

P.9
KRAKEN
SPYTAIL
BARBANCOURT 15 ANS
CIE DES INDES CARAÏBES
CIE DES INDES LATINO
CIE DES INDES JAMAÏQUE

P.10
MATUSALEM ANEJO
MATHUSALEM 15 ANS
CHAIRSMAN'S RESERVE
ANGOSTURA 1787
ANGOSTURA 1824
ANGOSTURA 1919

- OCÉAN INDIEN / OCÉANIE

P.11
EMPEROR SHERRY CASK
GOLD OF MAURITIUS
LAZY DODO
NAGA
CHALONG BAY BASIL
CHALONG BAY INFUSE LIME

P.12
DON PAPA 7 ANS
DON PAPA 10 ANS
DON PAPA RARE CASK
RIVIÈRE DU MAT

MATUGGA GOLDEN RUM

WHISKY

- ÉCOSSE

P.14
POIT DHUBH 8 ANS
THE SIX ISLES
VIP
GLENDRONACH 8 ANS THE HIELAN
GLENDRONACH 12 ANS
ARRAN 10 ANS

P.15
PIG'S NOSE
HAZELBURN
SPRINGBANK 10 ANS
SPRINGBANK 18 ANS
TAMDHU 10 ANS
BLACK BOTTLE

P.16
DALMORE 2006
DEANSTON 18 ANS
DEANSTON VIRGIN OAK
GLENGLASSAUGH REVIVAL
GLENGLASSAUGH TORFA
GLENGOYNE 10 ANS
GLENGOYNE 21 ANS
WOLFBURN

P.17
BUNNAHABHAIN CEOBANACH
BUNNAHABHAIN 12 ANS
BUNNAHABHAIN STIUREADAIR
BUNNAHABHAIN TOITEACH

P.18
LEDAIG 10 ANS
FLATNOSE
JAMES EADIE CAOL ILA 9 ANS
JAMES EADIE BENRINNES
JURA 10 ANS ORIGIN
SMOKEHEAD

P.19
PORT CHARLOTTE SCOTTISH
GLENFIDDICH 12 ANS
GLEN MORAY 12 ANS

- IRLANDE

P.20
IRISH MAN FOUNDER'S RESERVE
TEELING SINGLE GRAIN
TEELING RUM FINISH
BUSHMILLS 10 ANS
SLANE TRIPLE CASKED

- ÉTATS-UNIS

P.21
REBELL YELL
WOODFORD RESERVE
WOODFORD DOUBLE OAKED
WOODFORD RYE
JACK DANIEL SINGLE BARREL
JACK DANIEL GENTLEMAN JACK

P.22
KIRIN FUJI SANROKU - JAPON
NIKKA FROM THE BARREL
METEOR - FRANCE

GIN

P.23
MEYER'S M1
LINDEMANS RED
LINDEMANS CLEAR
FILLERS DRY 28

P.24
MONKEY 47
FERDINAND'S
MARE
MASTER'S

P.25
HENDRICK'S
THE BOTANIST
CITADELLE
SUPER BROUSSARD
MAFLY

COGNAC

P.27
MEUKOW VS BLACK
MEUKOW VSOP SUPERIOR
MEUKOW ARIMA
HENNESSY FINE
HENNESSY VS
HENNESSY XO

P.28
CAMUS, ILE DE RÉ D-MATURED
CAMUS, ILE DE RÉ C-CELLAR
H BY HINE VSOP
BACHE GABRIELSEN USA OAK
MAXIME TRIJOL XO G. CHAMP.
MAXIME TRIJOL ELEGANCE G. C.

ARMAGNAC

P.29
CHÂTEAU DE LAUBADE VSOP
CHÂTEAU DE LAUBADE XO
CHÂTEAU DE LAUBADE INTEMPO-
REL N°5
BAS ARMAGNAC NAPOLÉON 10 ANS
GASTON LEGRAND

ALCOOLS

P.31
LÉGENDE DU KREMLIN
SQUADRON 303
FINLANDIA
CORRALEJO REPOSADO
AMORES
ROGER GROULT VÉNÉRABLE

P.32
GÉNÉPI DES PÈRES CHARTREUX
CHARTREUSE VERTE
GUIGNOLET DE DIJON GABRIEL
BOUDIER
PASTIS DE PROVENCE DUGAS
ANDERSEN CENTURY 10 ANS
ANDRESEN WHITE 10 ANS

1ER MIXER THOMAS HENRY

P.33
TONIC WATER
BITTER LEMON
ELDERFLOWER TONIC
GINGER ALE
GINGER BEER

MD BOISSONS

VINS - BIÈRES - CAFÉ - SPIRITUEUX

PARTENAIRE DE VOS AMBITIONS

LIVRAISON RAPIDE

Nos équipes réactives et notre flotte de véhicules, nous permettent de vous livrer sous 48h. Egalement soucieux de l'environnement, nous disposons de véhicules hybrides pour réaliser des livraisons raisonnées.

UNE LARGE GAMME DE BOISSONS

Nous disposons de plus de 1 000 références : de bières, le vins, cafés, spiritueux, jus de fruits, eaux et soft drinks.

ENTRETIEN DE VOS MACHINES

Installation, dépannage et sanitaire, nos techniciens s'occupent de vos tirages pression, de vos machines à café et de votre matériel CHR.

CONSEILS PERSONNALISÉS DE GESTION

Besoin d'aide pour monter votre affaire et constituer votre offre ? Nous vous soutenons dans la création et la gestion de votre activité.

WWW.MDBOISSONS.FR

28A, ROUTE DE LA SCHLUCHT
STOSSWIHR - 68140

TEL. 08.89.77.33.07

38A, RUE DU 23 NOVEMBRE
HOCHFELDEN - 67270

TEL. 03.88.02.22.20

RUE DE LA CORBEILLE
CHAVELOT - 67270

TEL. 03.29.39.49.59

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.