

UNE ORIGINE - UN DOMAINE

APOTHEKA

UNE FAMILLE - UNE HISTOIRE



2025

Nous vous garantissons pour votre sélection, notre devise:
Une Origine, un Domaine,
une Famille, une Histoire

ΑΡΩΤΗΕΚΟΙ ?

Apotheca \a.po'the.ka\ féminin :
Entrepôt, magasin, cellier, cave.

À l'échelle d'un importateur distributeur national, comme la majorité de nos clients, ΑΡΩΤΗΕΚΑ se veut être une cave, capable d'approvisionner les petites « échoppes », les plus ambitieuses « spirithèques », bars, cafés ou restaurants, souvent tenus par des hédonistes et commerçants passionnés.

Du goût, du beau, de la différenciation, de l'authenticité dans la proximité, pour davantage de valeur ajoutée chez nos partenaires et clients. Cette passion pour l'exploration des terroirs de notre planète, de savoir-faire traditionnels souvent centenaires, ne nous fait pas oublier notre métier de commerçants et entrepreneurs flexibles, efficaces, capables de suivre et d'imaginer les nouvelles tendances du marché.

Sur le terrain, dans vos régions, nos 40 agents professionnels passionnés sont à votre service pour répondre à vos besoins produits et animations.

Nous nous appuyons sur un outil logistique performant grâce à notre entrepôt GEODIS de 9000m² basé en Charente (16), en plein cœur de la «*Spirit Valley*». Cet outil performant nous permet de préparer vos commandes (à la bouteille, au carton, à la couche) et de vous livrer nos élixirs du bout du monde, en moins de 72 heures.





Origine.
Domaine.
Famille.
Histoire.



3^{ème} domaine estampillé «Patrimoine Mondial Unesco» du catalogue APOTHEKA, l'Hacienda de la Cofradía située entre les volcans et le «pueblo» de Tequila, État de Jalisco au Mexique, vient compléter une «collection» initiée avec la Fazenda Soledade et la Quinta do Portal.

La Cofradia a été créée en 1991 par le grand-père de la famille, Don Carlos Hernandez. Ce sont aujourd'hui son fils et petit fils Charly qui président à la destinée des productions de l'Hacienda. La qualité des Tequilas produites par la Cofradía a attiré beaucoup d'embouteilleurs de marques «privées», le plus célèbre d'entre eux étant le guitariste Carlos Santana et la marque «Casa Noble®». Comme toujours, chez APOTHEKA nous avons choisi de nous pencher sur les productions authentiques et originelles de la famille Hernandez, sa marque «Cofradía» qui concentre savoir-faire, maîtrise technique et atouts inhérents à l'Hacienda...

La Cofradia, c'est avant tout un environnement naturel bactériologique atypique favorisant l'activation des levures indigènes lors du processus de fermentation. L'écosystème est un savant mélange d'air pur, eau naturelle des volcans, basse-cour, 750 hectares de parcelles d'agaves bleues type Weber. Les «piñas» (cœurs) d'agave (ou «maguey») récoltés après 7 années minimum arrivent à la distillerie pour d'abord en mesurer la sucrosité (°Brix >34). Ils sont triés en fonction de leur taille (on privilégie les «Supremas») puis cuits au four à vapeur traditionnel (+80°C) pendant 36h. Déchiquetés,

broyés, ils vont alors être fermentés entre 30 et 48h grâce aux levures indigènes additionnées des fibres des maguey, d'eau pure des volcans environnants puisée à 80m de profondeur. L'essentiel de l'extraction aromatique propre à Cofradía aura déjà été conférée au vin d'agaves (4~5%alc.vol) lors de ces étapes. S'ensuit une double distillation en alambic «pot-still» pour obtenir un alcoolat rond et riche en arômes d'agave de 55%alc.vol. La réduction jusqu'à 38%alc.vol s'effectuera patiemment pour la Tequila Blanco avec la même eau. Les Tequilas «Reposado» (6 mois minimum) et «Añejo» (1 an minimum) seront elles vieilles au sein des chais enterrés où l'humidité naturelle est assurée par d'immenses et vieux manguiers qui y poussent favorisant un vieillissement lent et harmonieux des eaux-de-vie.

l'Hacienda comprend un hôtel (Matices) où les chambres sont d'immenses barriques, une «Taberna» au milieu des chais permettant ainsi au visiteur de prolonger l'expérience en découvrant tout le procédé de production depuis l'art du «Jimador» (coupeur d'agave) jusqu'à celui de la fabrique de céramiques pour réaliser la personnalisation de son élixir. Rejoignez-nous dans cette aventure et faites partager cette authenticité à vos clients.



Tequila Blanco 100% Agave

38% alc.vol / 70 cl

Les «piñas» (cœurs) d'agave (ou «maguey») récoltés après 7 années minimum sont cuits au four à vapeur traditionnel (+ 80°C) pendant 36 h. Déchiquetés, broyés et fermentés entre 30 et 48 h ils sont double distillés en alambic «pot-still» pour obtenir un alcoolat rond et riche, réduit à 38%alc.vol. Le nez est Typique de l'agave bleue type Weber aux notes profondes de piment « Jalapeño » (vert), sensation de poivre noir frais, mie-de pain et lavande fraîche. La bouche est grasse et onctueuse avec piment, poivre noir, poivron vert et réglisse. Douceur et chaleur en bouche accompagnent une belle longueur.



Tequila Reposado 100% Agave

38% alc.vol / 70 cl

Mêmes étapes de sélection, cuisson, fermentation et distillation des cœurs d'agaves bleues pour la production de cette Tequila Reposado. La différence s'opère au niveau du vieillissement puisque les eaux-de-vie de Tequila reposent au minimum 6 mois comme l'exige l'AOC, en fûts ex-bourbon. De teinte or pâle, on retrouve la typicité de la matière première au nez, le tout subtilement brioché et meringué par un boisé léger. La bouche est soyeuse puis pimentée. Se mêlent des notes de meringues fraîches, vanille et de poivrons grillés. On finit sur une sensation de fraîcheur ou un arôme de bâton d'anis dur.



Tequila Añejo & Añejo Edition Catrina 100% Agave

38% alc.vol / 70 cl

Mêmes étapes de production qui voient les eaux-de-vie d'agave enfûtées au sein des magnifiques chais de l'Hacienda où des manguiers poussent pour assurer le rôle de régulateurs naturels d'humidité. Comme l'exige l'AOC, les Tequilas reposent ainsi au minimum 1 année en fûts de chêne blanc Américain ex-bourbon. Le liquide or tire sur le bronze et le nez se fait chocolat au lait, vanille, caramel beurre salé avec de subtiles notes de poivre noir et poivron vert. La bouche est douce et onctueuse sur la vanille épicée. Le poivre, les épices sont fondants. On ressent le pain-grillé sur une chaleur agréable qui dure.



Tequila Añejo Single Barrel

38% alc.vol / 70 cl

Vieillesse minimum 18 mois en fût de chêne blanc américain cette édition Limitée Single Barrel est issue d'un fût unique, choisit pour sa qualité exceptionnelle. Les bouteilles en céramiques sont produites à l'Hacienda et sont numérotées et datées à la main. Couleur or tirant sur le bronze, les jambes sont grasses et épaisses sur le verre. Au nez, chocolat au lait, vanille, caramel beurre salé avec de subtiles notes torréfiées et de miel, finissant sur le poivre noir et l'olive verte. La bouche est douce, onctueuse sur la vanille épicée. Le poivre et les épices sont fondants. On ressent le pain-grillé sur une chaleur agréable qui dure. Finale légèrement fumée.

Ron del Barrilito

📍 BAYAMÓN, PUERTO RICO



Ron del barrilito n'est pas uniquement la plus ancienne marque (1880) de ron de l'île de Puerto Rico car son antre, l'Hacienda Santa Ana, domaine sucrier attribué par la couronne espagnole à la famille Fernandez, date elle, de 1787. Ce sont 4 générations qui se sont ainsi succédées au sein de ses murs, pour préserver les secrets des Rons del Barrilito...

Pour ce qui est du rhum, tout partira de Pedro Fernandez, petit-fils de Fernando Fernandez qui voyagera en France pour ses études d'ingénieur et se passionnera alors pour les eaux-de-vie françaises. Parti étudier le génie chimique en France, à l'École Centrale de Paris, il retrouve dans sa classe, André Michelin, Alfred Cartier et l'un des fondateurs des alambics Egrot. Il revient dans son île et combine ses connaissances avec la production de rhum existante de sa famille et commence ses formulations. Il décide de révolutionner le vieillissement des rhums et revient avec une idée, vieillir ses rhums exclusivement en fûts ex-Sherry Oloroso, ce qui les rend uniques.

Le secret réside alors dans un mix, entre la tradition cubaine de l'art de la « mezcla » (assemblage) entre rhums « légers » et « lourds » (aguardientes) et cette tradition espagnole de vieillissements en fûts de chêne blanc américains, ayant préalablement accueillis des Xérès (Oloroso).

Le résultat est incomparable et les visiteurs de l'Hacienda Santa Ana et de la famille ne s'y trompent pas...On ne demande plus le rhum fabriqué traditionnellement par la famille Fernandez mais celui que cache jalousement Pedro ; « Le rond del barrilito » (du petit fût). La marque est née et officiellement déposée en 1880 !!

Mais Pedro ne s'arrêtera pas là...De la France, il ramènera également une tradition de l'époque, celle qui consistait à distinguer le « compte d'âge » notamment des Cognacs, par un système d'étoiles (3 étoiles désignant la

plus vieille des eaux-de-vie).

Depuis, rien n'a vraiment changé... Le caractère unique du Ron del Barrilito vient de là : depuis 1880, ce rhum a toujours été élaboré par la même famille, dans le même domaine (l'Hacienda Santa Ana) avec la même formule, les mêmes comptes d'âge, sans que rien ne change de l'étiquette au contenu de la bouteille...

Bien que la distillerie ait été fermée lors de la Prohibition en 1930, la famille Fernandez s'approvisionne toujours en distillats de canne porto-ricains. Elle vieillit, assemble et met en bouteille les rhums à l'Hacienda SANTA ANA. Récemment repris par les héritiers de la famille Bacardi, l'élaboration du Ron del Barrilito, son lieu de production, son vieillissement mais aussi ses bouteilles ne changeront pas, pour garder un produit authentique à 100%.

La famille Bacardi, passionnée par l'histoire du Ron del Barrilito, a beaucoup investi pour sauvegarder les installations et stocks de rhums vieux de la famille, qui étaient alors en péril. Elle travaille d'ailleurs main dans la main avec les descendants de Pedro Fernandez, dont le petit-fils – Don Fernando – (86 ans), lequel a pu enfin transmettre la formulation qui n'avait jamais été écrite mais transmise oralement de génération en génération.

L'histoire continue donc avec des développements à venir...

Ron del Barrilito

2 Étoiles

Assemblage de Ron vieux de 3 à 5 ans - Embouteillé à l'Hacienda Santa Ana - Puerto Rico

43% alc.vol / 70 cl



Le bouquet est délicieusement discret avec des parfums subtils de pulpe de fruits jaunes, de caramel anglais, de chocolat au lait et de gousse de vanille. L'entrée en bouche est équilibrée, joliment acide, crémeuse, sucrée et chaleureuse ; le milieu de bouche accentue le chocolat noir. La finition est sûre et élégante. Rhums distillés et vieillis exclusivement à Puerto Rico en fûts de chêne blanc américains ex-Oloroso.



Ron del Barrilito

3 Étoiles

Assemblage de Ron vieux de 6 à 10 ans - Embouteillé à l'Hacienda Santa Ana - Puerto Rico

43% alc.vol / 70 cl (Canister)

Le nez laisse entrevoir des arômes matures de fauteuils en cuir, de livres anciens, de mélasse, de miel, de chocolat au lait et de nougat. L'entrée en bouche est un peu fumée et très douce ; les saveurs de miel et de mélasse s'imposent en milieu de bouche. La finition est chaleureuse, confortable et mûre. Rhums distillés et vieillis exclusivement à Puerto Rico en fûts de chêne blanc américains ex-Oloroso.





Les traces historiques du Domaine de canne à sucre de l'Habitation Bellevue remontent à 1769 mais c'est son moulin à vent, symbole de la sucrerie, qui fait date et ce depuis 1821. Situé sur l'île aux cent moulins, Marie-Galante en Guadeloupe, le moulin à vent de l'Habitation Bellevue est le seul encore debout et en fonction.

On ne trouve plus que trois distilleries encore fumantes sur Marie-Galante, l'Habitation Bellevue était la seule qui n'était pas encore accessible aux consommateurs métropolitains. Ce ne sera plus le cas grâce à cette nouvelle exclusivité APOTHEKA !

Bellevue c'est donc d'abord une magnifique plantation de 140 hectares offrant un point de vue à 360° sur les 62 hectares de champs de canne environnants. Un domaine familial appartenant à la famille Godefroy depuis plusieurs générations et qui au début des années 2000 a su trouver un nouveau souffle en réinvestissant non seulement dans son appareil de production (distillerie équipée de 2 colonnes créoles) mais également dans sa capacité de retraitement et d'auto-suffisance énergétique. Jeunes et dynamiques, les frères Damoiseau ont pris la direction de l'entreprise avec des idées novatrices.

Le parc photovoltaïque de grande capacité en est une illustration, faisant d'Habitation Bellevue le seul domaine éco positif au monde, produisant davantage d'énergie qu'il n'en consomme. Et si leurs rhums blanc 59% alc.vol sont une institution sur Marie-Galante et le continent (comme disent, avec une pointe d'indépendance

et de fierté, les Marie-Galantais au sujet de la Guadeloupe !), le Domaine va maintenant vous faire découvrir ses rhums vieux, hors d'âge, restés confidentiels et issus d'un savoir faire ancestral. Rhums pur jus et de mélasse fermentée pendant 40 heures, puis distillés en colonne créole, ils seront réduits progressivement à leur degré d'embouteillage (45%alc.vol).

Si successivement en 2021, puis 2022 les rares et vieilles réserves familiales en carafes numérotées, millésimées de 6, 10 et 12 ans d'âge ont fait leur apparition en métropole, nous allons rendre l'ensemble plus accessible avec un parcours de dégustation de la gamme, qui pourra débiter sur les nouvelles cuvées V.O & V.S.O.P repackagées.

Mais ce n'est qu'un début... car les chais jusqu'alors situés en Guadeloupe pour des questions logistiques sont désormais concrètement sortis de terre au sein de l'Habitation à Marie-Galante. Déjà équipés de quelques centaines de barriques ex-bourbon, cognac et foudre chêne français neuf, ils pourront accueillir à terme 1000 types de fûts différents et offrir autant de possibilités de développement autour de nouvelles cuvées de rhums vieux de l'Habitation.

Rhum Habitation Bellevue V.O (3 ans)

45% alc.vol / 70 cl

Rhum vieilli 3 ans en fûts de chêne (Français et Américains). Fruit d'un assemblage de rhums agricoles et de sucreries (mélasse), il capte l'essence typique de cannes fraîches

Marie-Galantaises. Façonné pour exalter des arômes de fruits exotiques (mangues mûres, litchi frais, écorces d'orange) bien encadrés par un boisé (pain-grillé) équilibré et des fragrances légères de terres camphrées. La bouche ne trahit pas son nez et la longueur surprend par sa jeunesse que sa fraîcheur vient rappeler.



Rhum Habitation Bellevue V.S.O.P (4 ans)

45% alc.vol / 70 cl

Rhum vieilli 4 ans en fûts de chêne (Français et Américain). Fruit d'un assemblage de rhums agricoles et de sucreries (mélasse). Il s'exprime sur des arômes de fruits secs et

confits comme la chair de pruneaux, des notes de raisins secs où se mêlent subtilement un boisé profond empreint de notes de cire d'abeille, cannelle et écorce d'orange amère sur une douceur patinée. Un rhum au caractère pâtissier d'une belle finesse.



Honey Barrel Habitation Bellevue

35% alc.vol / 70 cl

Rhum vieilli 3 ans en fûts de chêne (Français et Américains) après un assemblage de rhums agricoles et de sucreries (mélasse), il devient un rhum miel (boisson spiritueuse) grâce à une délicate

adjonction de miels. L'Honey barrel possède les mêmes particularités et qualités que le rhum V.O mais avec davantage de douceur conférée par le miel. Destiné à un public plus épicurien... Un citron vert et le ti-punch est déjà prêt !!



Rhum Habitation Bellevue Vieux

6 ANS Millésimé
Embouteillé & Numéroté
à la main à Marie-Galante

45% alc.vol / 70 cl



Une somptueuse carafe, contenant un sublime rhum hors d'âge vieilli 6 ans en fûts de chêne. D'irrésistibles parfums s'exhalent dès l'ouverture de ce rhum et la suite de la dégustation nous le confirme : c'est un excellent millésime...

Un remarquable équilibre, une intensité surprenante, un profil aromatique résolument exotique...

Rhum Habitation Bellevue Vieux

10 ANS Millésimé
Embouteillé & Numéroté
à la main à Marie-Galante

45% alc.vol / 70 cl



Ce nectar a profité d'une longue maturation de 10 ans en fût de chêne. C'est lors de cet irremplaçable échange avec le bois que ce rhum a acquis sa robe intensément ambrée aux reflets « bois de chêne ».

Le léger nuage en dépôt au fond de la carafe souligne qu'il n'a pas connu de filtration à froid. Ces précieux tanins offrent toute sa complexité à ce rhum de Marie-Galante. La plus parfaite démonstration du savoir-faire de la maison. À consommer avec modération dans son fauteuil-club !

Rhum Habitation Bellevue Vieux

12 ANS Millésimé
Embouteillé & Numéroté
à la main à Marie-Galante

45% alc.vol / 70 cl



Le luxe est dans le détail avec cet élégant cachet de cire posé sur son étui.

2 ans de vieillissement supplémentaire apportent au nez des notes miel, noisette, ananas rôti. En bouche, des notes boisé intense, épices et poivre vert. Pour un très vieux rhum, il conserve une belle vivacité.

Rum BOUGAINVILLE

L'île Maurice s'invite à la table des amateurs de rhum d'exception avec la gamme Bougainville, façonnée avec soin par la distillerie Oxenham. Apotheka devient ainsi le distributeur exclusif pour le marché français des rhums Bougainville et poursuit ainsi son engagement pour promouvoir l'excellence des spiritueux artisanaux et authentiques.



Fondée en 1932, la maison Oxenham s'est d'abord consacrée à la production et à la distribution de vins à l'île Maurice. En 2010, l'entreprise élargit son savoir-faire en se lançant dans la distillation de rhum avec l'acquisition d'un alambic de la maison Holstein. Cette expertise vinique permet alors à Oxenham d'affiner ses méthodes de fermentation, en travaillant la mélasse issue des sucreries locales. La richesse du terroir mauricien et son climat subtropical influencent directement la qualité de cette mélasse, constituant ainsi une base aromatique unique pour les rhums Bougainville.

La gamme Bougainville est un véritable hommage au navigateur et naturaliste Louis Antoine de Bougainville. Ce dernier débarqua sur l'île Maurice (ex-Isle de France) vers la fin du XVIII^e siècle et y introduit une grande variété de plantes, dont la canne à sucre. Ainsi naviguant sur les approbations des autorités gouvernementales permettant, en 2001, un taux de non-alcool supérieur pour l'élaboration des rhums de mélasse pour la production de rhum, l'entreprise ouvre sa distillerie en 2010. La distillerie d'Oxenham

devient alors l'une des six autres présentes dans l'île à produire du rhum issu de mélasse. C'est un mélange de tradition, créativité et innovation qui guide les œnologues Fabien et Cédric ainsi que le maître de chais et distillateurs Ludovic. Ils mettent un accent particulier sur des méthodes de production authentiques, en respectant les techniques traditionnelles de distillation tout en intégrant une approche moderne et innovante pour le vieillissement des rhums.

En combinant un alambic hybride en cuivre qui polie les arômes, la distillerie optimise chaque étape du processus. La fermentation, menée à des températures contrôlées entre 18 et 20°C, dure entre 10 et 14 jours, permettant de développer des arômes complexes et subtils. La production en petits lots permet de porter une attention particulière à chaque détail. Les rhums sont affinés dans des fûts soigneusement sélectionnés, dont la diversité apporte des couches de complexité aux spiritueux. Le vieillissement, essentiel pour le développement de leur caractère, est réalisé grâce à 2 types de fûts de chêne ayant contenus des Xéres Pedro Ximenez et Oloroso pour des rhums audacieux.



Bougainville VS

40% alc.vol / 70 cl

Issu de mélasses mauriciennes soigneusement fermentées et distillées avec rigueur, Bougainville VS repose au minimum 3 ans en fûts ex-Pedro Ximenez et ex-Oloroso. Ce vieillissement lui confère une belle structure et un bouquet complexe, où se mêlent des notes de sucre brut, de bois tendre, de caramel et de tabac.



Bougainville VSOP

40% alc.vol / 70 cl

Affiné pendant au moins 4 ans, Bougainville VSOP révèle un profil plus opulent. Son nez s'ouvre sur des arômes de fruits secs, de noix grillées et de caramel, avant de dévoiler en bouche des touches de sucre Demerara, de café et de tabac, avec une finale d'agrumes confits.



Bougainville XO

40% alc.vol / 70 cl

Bougainville XO est un rhum de caractère, vieilli un minimum de 6 ans, où se croisent pruneaux, raisins secs, fruits secs et tabac dans un bouquet enivrant. En bouche, sa texture veloutée révèle une profondeur exquise, soutenue par des notes généreuses de caramel et d'épices, avant une finale sèche et zestée, d'une longueur remarquable.

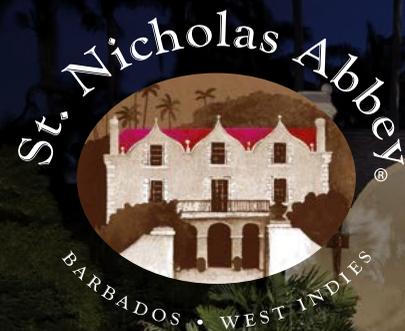


Bougainville Hors d'Âge

43% alc.vol / 70 cl

Édition rare, Bougainville Hors d'Âge incarne l'excellence du vieillissement mauricien. Riche et complexe, ce rhum vieilli au minimum 8 ans, dévoile un nez profond de caramel, beurre salé et vanille, tandis que la bouche s'étire sur des notes de noix, café et épices, avec une finale d'une grande élégance.





Le domaine de Saint Nicholas Abbey est un hymne, une ode aux critères d'APOTHEKA pour la sélection de ses nectars. Situé sur l'île de la Barbade, l'immense propriété de 162 hectares créée en 1658, réunit histoire, architecture, nature, savoir-faire et luxe exclusif porté par la famille du prestigieux architecte Larry Warren.

C'est en 2006 que Larry Warren et sa famille rachètent ce domaine vieux de 350 ans. Car St Nicholas Abbey c'est d'abord une des 3 dernières demeures de l'hémisphère ouest de style Renaissance (architecture jacobéenne), un bijou d'influences flamande, néerlandaise et française.

Le domaine comprend une forêt d'acajous sur « Cherry tree Hill », point de vue à 260m d'altitude dominant la côte est de l'île, un chemin de fer et sa locomotive à vapeur de 1914 et évidemment 85 hectares dédiés à la culture de la canne à sucre, dont 25 en exploitation, pour les besoins de la production actuelle.

Le vieux moulin à vent (1720) n'office plus mais la canne continue d'être broyée par une machine à vapeur de 1890 pour en récolter le jus. Déshydraté puis réhydraté avec l'eau naturelle de la propriété, le jus est transformé en « sirop » pur et stable qui sera fermenté. En 1750 le célèbre John Gay Alloyne qui donnera son nom à « Mount-Gay » élaborera

la recette originale des distillats de St Nicholas Abbey. Retrouver cette recette, c'est certainement ce qui a aiguisé l'intérêt du passionné Richard Seal (« Foursquare Distillery »), qui prodiguera dès 2007 conseils et fournira ses premiers rhums aux Warren...

St Nicholas Abbey ne distille chaque année que 10 000 L sur un magnifique pot-still (« Annabelle »). Les rhums vieillissent uniquement en ex-fûts Foursquare, lentement, de manière statique, dans les chais de la propriété où les alizés frais (-5°C Vs la plaine), favorisent une part des anges de 6%/an.

À St Nicholas Abbey, les rhums sont caractérisés par leur style épuré, on élève ici des « Single Cask », non filtrés, non teintés, embouteillés exclusivement à la main dans des carafes numérotées, datées, gravées et coiffées d'un bouchon en bois d'acajou et de cuir gaufré à la main. La propriété est ouverte toute l'année aux visiteurs du monde entier.



Rhum St. Nicholas Abbey Vieux 5 ANS

*Single Cask - Production limitée.
Mise en carafe & gravage (N° de fût + date) manuel au Domaine.
St Peter - Barbade*

40% alc.vol / 70 cl

Ce rhum « Single Cask » St Nicholas Abbey 5 ans est vieilli statiquement en fût roux de chêne blanc Américain ex-Foursquare. Il exprime l'identité de la propriété et sa production de rhums de sirop de canne.

Léger, net, « pur » mais sur un beau gras, il laisse exhiler quelques notes avant aération de « vernis ». Le boisé léger laisse apparaître le Cacao, une sensation presque vineuse typée « Xéres » pour finir sur un fruit frais et gourmand. La longueur en bouche montre toute la matière sur une explosion aromatique tout en restant « pur ». Le raffinement absolu depuis la bouteille jusqu'aux fragrances et développement en bouche



Rhum St. Nicholas Abbey Vieux 8 ANS

*Single Cask - Production limitée.
Mise en carafe & gravage (N° de fût + date) manuel au Domaine.
St Peter - Barbade*

40% alc.vol / 70 cl

Ce rhum « Single Cask » St Nicholas Abbey 8 ans est vieilli statiquement. Également « pur » mais laissant transparaître des jambes grasses au verre, ce rhum est davantage floral, délicat.

Le boisé plus marqué, se confond avec le beurre frais adouci par des notes cacaotées. Le fondant en bouche, le gras et la longueur offrent des sensations de terre, vieux bois, cacao et beurre. La trame du 5 ans se retrouve ici mais on monte en intensité et délicatesse.



CACHAÇA SOLEDADE

— DESDE 1977 —

Cachaça Soledade

RIO DE JANEIRO, BRÉSIL

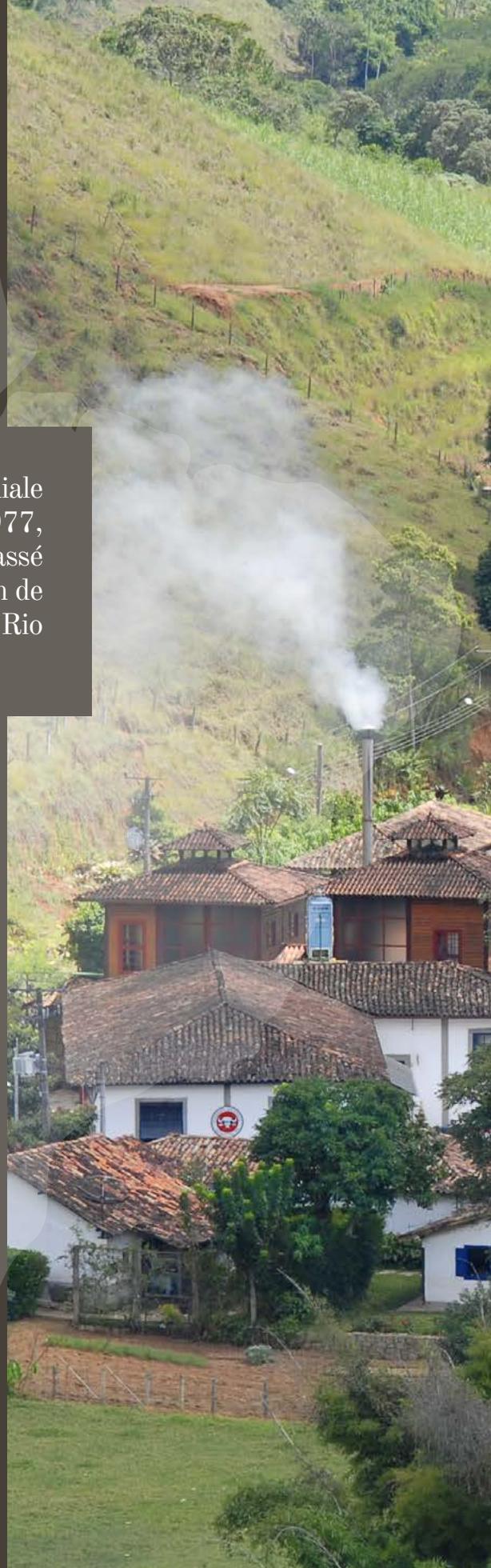
La Fazenda Soledade, propriété familiale des frères Bastos Ribeiro depuis 1977, est un domaine brésilien unique, classé Réserve Biosphère et situé dans la région de Nova Friburgo, à 150 kms à l'Ouest de Rio de Janeiro et à 1200 mètres d'altitude.

La propriété s'appuie sur ses propres ressources naturelles préservées (eaux, cannes). La distillerie artisanale est équipée de 2 alambics type « pot still » whisky afin de distiller en petits lots (« batches ») et ne conserver que le cœur d'eaux de vie de canne incroyablement aromatique et douce.

L'excellence des rhums et cachaças est renforcée par la maîtrise des vieillissements en fûts de bois brésiliens. Cet affinage particulier, les conditions climatiques et d'altitude du domaine caractérisent la gamme SOLEDADE « madeiras brasileiras », reprenant 4 essences de bois typiquement brésiliennes : l'Ipê, l'Umburana, le Balsamo et le Pau-Brasil.

Chacune de ces essences de bois vient enrichir d'arômes bien spécifiques pendant leur vieillissement, les eaux de vie obtenues de canne fraîchement coupées et fermentées.

Dans cette quête d'innovation, le domaine crée également, le premier et exclusif rhum brésilien à destination des amateurs de nouvelles saveurs.



Pura

40% alc.vol / 70 cl & 1L

Fruit de pur jus de canne fermenté au Domaine, puis double distillé, sa fraîcheur, sa puissance aromatique tout en rondeur, laissent imaginer la qualité des cachaças vieilles dont elle est la base. Marquée par des arômes primaires de canne, terre et végétaux, la « pura » redonne ses lettres de noblesse à la Cachaca brésilienne. Sa cape de paille finement posée à la main traduit son identité traditionnelle et artisanale.



Cachaça Soledade Pau-Brasil

40% alc.vol / 70 cl

Le Pau-Brasil ou « bois de braise » est l'arbre qui a donné son nom au « Brésil » ! Au cœur du commerce dès le XVIème siècle pour ses propriétés tinctoriales, il est réservé ici aux fûts de vieillissement de cette fabuleuse Cachaca. Grâce au climat, l'altitude et la maîtrise du temps de contact entre la cachaca et ce bois, des notes de raisins de Corinthe, de fleur de rose, d'orange et de lait d'amande s'entremêlent, alors que la finale longue se fait très légèrement amère mais extrêmement équilibrée.



Cachaça Soledade Ipê & Rhum Soledade Ipê

40% alc.vol / 70 cl

Pour la confection de la cachaca Soledade Ipê, le Domaine sélectionne les mêmes eaux-de-vie en sortie d'alambic, que celles destinées à la production de la cachaca pura. Pour le rhum, on les assemble avec des alcoolats de mélasse. Les 2 eaux-de-vie de canne passeront par un vieillissement de 18 à 24 mois dans des fûts de bois brésilien « Ipê ». L'un deviendra rhum, l'autre restera cachaca. Grâce au climat et l'altitude, le bois d'ipê va alors assouplir la cachaca, tout en apportant des notes de cannelle, de cacao, vanille et amande. Elle montre une finale longue, propre, avec une belle acidité. Elle s'appréciera pure ou combinée dans des cocktails.



Cachaça Soledade Umburana

40% alc.vol / 70 cl

Remplacer par « L'élaboration de cette Cachaca est identique à « l'Ipê », seul le bois des fûts de vieillissement diffère. L'Umburana, une essence de bois brésilienne qui réduit l'acidité et enrichit l'eau de vie de saveurs aussi variées que la cannelle, la vanille, la muscade, le clou de girofle... La Soledade umburana possède par ailleurs un beau gras en bouche. L'essence d'Umburana peut se retrouver principalement au nord-est du Brésil.



Cachaça Soledade Balsamo

40% alc.vol / 70 cl

La Cachaca Balsamo révèle des saveurs et des arômes exceptionnels. Une bouche épicée et longue, sur des notes herbacées, végétales et de badiane. La Balsamo s'avère également être un bon choix dans les cocktails car elle se distingue toujours comme la plus affirmée, à la fois dans les saveurs et les arômes. Il offre aux Cachaças une teinte jaune aux reflets verts et des notes légèrement astringentes. Le Balsamo est un bois intense et très aromatique qui se retrouve tout au sud du Brésil.



Cachaça Soledade 5 Madeiras

40% alc.vol / 70 cl

Cette édition spéciale « 5 Madeiras » (5 essences) met en lumière le savoir-faire à la fois du vieillissement en fûts de bois autochtones brésiliens mais également l'art de leur assemblage. On découvre ici des lots sélectionnés de Cachaças vieilles, assemblées en parfait équilibre. Une succession d'arômes propres à chacune des Cachaças vieilles Soledade se font jour au nez et en bouche. D'abord végétaux anisés (Balsamo), puis la chaleur et les épices s'installent (Ipê) suivis de la vanille (Jequitiba), la cannelle, l'orange amère (Umburana), sur une finale cacao avec un zeste d'amertume et d'agrumes type pamplemousses (Pau-Brasil).

Est-ce que la fondation du village de Schliersee (prononcé [chlirzé:]) en l'an 779 par 5 moines d'Irlande et d'Écosse était prémonitoire ? L'unique certitude reste que ce territoire niché entre lacs et montagnes bavaroises, à 1 h au Sud de Munich et à 15 minutes au Nord de la frontière autrichienne, deviendra grâce à ses distilleries (d'abord Lantenhammer 1928, puis la nouvelle distillerie en 2007) une région productrice de whisky dont la marque est l'acronyme de son village: «Slyrs».

Les Single Malt Slyrs sont le fruit d'une origine et d'un savoir-faire séculaire, celui des maîtres brasseurs bavarois, honorés chaque année depuis 2 siècles lors de l'Oktoberfest. L'ADN de leurs whiskies, c'est cette maîtrise pour associer orge maltée et eau pure des lacs de Alpes bavaroises et ainsi obtenir de savoureux brassins.

La fermentation dure ici 7 jours à température contrôlée avant que le brassin (7%alc.vol) soit double distillé en alambic «pot-still» type Holstein. Têtes et queues sont écartées pour ne conserver que le cœur de distillation à 70%alc.vol. Réduit avec l'eau pure des montagnes à 55%alc.vol, le distillat est dirigé vers les chais de vieillissement. Au milieu de la distillerie, une imposante nef de 1000 barriques neuves de 225L de chêne blanc américain affine les whiskies dans un environnement sec où subsiste une forte amplitude thermique

(hivers rigoureux, étés chauds). Ces fûts neufs chauffés fortement sans être brûlés confèrent au Single Malt Classic pendant 3 années minimum sa touche briochée et ronde, laquelle sera la colonne vertébrale des cuvées de finitions et éditions spéciales... Pour ces dernières, SLYRS frappe alors ses whiskies du sceau de la « DEUTSCH QUALITAT ». Beaucoup se seraient en effet satisfaits d'un Single Malt d'exception mais Hans Kemenater (CEO et maître distillateur) n'est pas de ceux-là...Son chai dédié aux finitions est pourvu exclusivement de pièces sélectionnées directement chez les producteurs pour leur fraîcheur (Oloroso, Pedro Ximenez, Amontillado, Marsala, Mizunara, etc...).

Les éditions spéciales qui animent régulièrement les nouveaux opus de la distillerie sont eux carrément vieilles tantôt au sein d'un chai d'altitude (1501m - Mountain Édition) tantôt chez des brasseurs locaux prêtant leurs fûts frais (Oktoberfest Édition).

Résultat, SLYRS est devenue la marque N°1 des whiskies allemands et les produits sont primés chaque année...

Au delà de la qualité irréprochable, ce qui nous a séduit chez SLYRS, c'est cette capacité à transcrire dans ses whiskies, une identité de goût traditionnel bavarois dans une parfaite maîtrise de l'innovation et de techniques modernes.

Bavarian Malt Whisky

40% alc.vol / 70 cl



Whisky (blend), fruit de l'assemblage pour 50% du Single Malt Classic Slyrs vieilli minimum 3 ans en fûts de chêne blanc Américain neufs et de whiskies allemands de 3 ans. Frais et fruité au nez sur des notes pomme, poire. La bouche offre légèreté et douceur sur le fruit, avec de plaisantes notes de malt et d'arômes pain-grillé, vanillés subtiles. Il se prolonge sur la longueur avec des épices, un bel équilibre et minéralité. Élaboré à destination de consommateurs plus jeunes, idéal pour une consommation décontractée (apéritifs / cocktails).

Single Malt Finish Amontillado

46% alc.vol / 70 cl



Au-delà d'un finish, cette cuvée est davantage une double maturation qui repose sur une base du Single Malt Classic Slyrs vieillie 2 années en fûts neufs chêne blanc américain et 4 années dans de vieux fûts (50 ans) d'Amontillado sélectionnés. Son nez floral et gourmand sur la noix et l'amande fraîche, amène aussi des notions de fruits compotés, vieux bois, caramel et vanille. La bouche, pain-grillé, rancio, épices et vieux calva tire sur les fruits compotés types abricot jaune...La finition Amontillado est bien marquée mais équilibrée. C'est élégant, fin et gourmand sur une longueur minérale.

Single Malt Finish Marsala

46% alc.vol / 70 cl



Le Single Malt Finish Marsala repose également sur le Single Malt Classic SLYRS (vieilli 3 ans en fûts neufs chêne américain) puis il est affiné une année en fût ex-Marsala DOC "Superiore". Le nez est lui sur une aromatique type fraise, groseille. La bouche sur les fruits confits, corsés se réchauffe sur des arômes de noix de muscade. Il

offre une belle longueur en bouche, suave et gourmande se terminant sur les saveurs caractéristiques fermentaires (céréales) du Single Malt Classic Slyrs.

Single Malt Classic

43% alc.vol / 70 cl



Vieilli minimum 3 ans en fûts de 225L neuf chêne blanc américains chauffés fortement (non brûlés), ce Single Malt est la pierre angulaire de la gamme et incarne l'identité Bavaroise. Son caractère assurément tourné sur la céréale (malt) se marie avec une belle rondeur. Le nez sur le levain, presque fermentaire, s'ouvre sur le pain d'épice avec des notes florales (violette). La bouche douce et soyeuse, ne brûle pas. L'orge fraîche en entrée fait place au pain grillé, puis le palais chauffe sur des notes d'écorces d'orange. Pâtissier et gourmand en bouche (nougat) il offre une magnifique longueur.

Single Malt Finish Pedro Ximenez

46% alc.vol / 70 cl



Cette cuvée repose sur la colonne vertébrale du Single Malt Classic Slyrs (vieilli 3 ans) et va mûrir une année supplémentaire en vieux (60 ans) fûts de Sherry ex-Pedro Ximenez. Au nez se mêlent le vin et le whisky avec un côté brioché et crème caramel. La bouche est plus oxydative et sur le vieux bois mouillé avec un soupçon de rancio. Puis viennent, noisette, cacao avec une très belle longueur et un brûlant sur les épices. Sec, gourmand et long en bouche, il est d'une grande richesse aromatique.

Single Malt Mountain Édition

45% alc.vol / 70 cl



Whisky Single Malt vieilli en fûts neufs de chêne blanc Américains toastés fortement (non brûlés). L'orge est maltée grâce à la fumée de bois de hêtres locaux. Concassé, brassé, fermenté, le malt est double distillé à la distillerie Slyrs. Les eaux-de-vie jeunes sont alors sélectionnées pour être dirigées vers un chai situé à 1501 mètres d'altitude, proche du sommet du pic de Roßkopf dans les Alpes bavaroises. Le whisky y vieillit pendant 5 années subissant d'importantes amplitudes thermiques. Une nouvelle sélection sera opérée pour n'embouteiller que 2.800 bouteilles d'un Single Malt signature de Slyrs

et de la région des Alpes bavaroises. De couleur ambre cuivre pâle aux reflets or clair. Le nez est frais, d'abord sur le pain d'épice, pain frais et sous-bois mêlés à des notes de caramel beurre salé. De délicates notes florales sur la violette accompagnent celles plus céréalières. La bouche est grasse et souple en entrée, avec d'intenses épices puis des notes de chocolat noir, cacao. Viennent ensuite de notes fourragères et fumées, puis la menthe poivrée. Une belle longueur en bouche enveloppante et sans sensation de brûlure.

NAUD



L'histoire de la distillerie de l'île des Pinthiers, à Pons en Charente, est aujourd'hui la signature de la famille Naud, producteur de la marque éponyme et traduisant ses intentions : « Noble and Unusual Distillery ».

Construit au XIXe siècle dans la région de Cognac, l'ancien moulin à grains des Pinthiers s'est transformé en distillerie familiale en 1923.

Durant des décennies, Emile Perrier y élaborait méticuleusement des liqueurs originales qui jouissent d'une belle renommée. Elle s'appelait alors, la distillerie Perrier. Dans les années 80, Jean Michel Naud en hérite et la redécouvre.

Blotti sur une toute petite île, le vieux bâtiment en pierre calcaire, bordé de tilleuls et de saules, est entouré par deux bras de la Seugne.

À l'intérieur, cinq alambics traditionnels charentais de 2 500 litres, étonnamment préservés, entament une seconde vie. Leur petite dimension contribue à l'élaboration de lots uniques. La Famille Naud - Maîtres distillateurs depuis 1923 - propose de partager sa passion pour l'Art de la Distillation en vous révélant leurs vieux trésors cachés, leurs innovations détonantes, contemporaines au travers d'une gamme complète à la qualité et au packaging soignés.

Naud
COGNAC, FRANCE



VS

40% alc.vol / 70cl (sans étui)

Le cognac VS NAUD est un assemblage des crus Bons Bois et Petite Champagne (10%). Vieillis en fûts de chêne neufs pour apporter finesse et structure aux cognacs. Les Bons Bois confèrent des notes fruitées (pêche, poire) et florales (fleur de vigne). Ce Cognac VS NAUD passe une 3ème année en tonneau afin de marier les eaux-de-vie ainsi assemblées.

Parfait pour vos cocktails printemps/été... Nez poire et pêche évoluant sur les amandes grillées et la cannelle. La bouche est Fraîche et équilibrée. Des arômes de fruits à chair blanche et de miel se prolongeant sur des notes vanillées. Un cognac frais et expressif qui s'apprécie pur, sur glace ou en cocktails.



VSOP

40% alc.vol / 70cl (Canister)

Le cognac VSOP NAUD est constitué des crus Fins Bois, Bons Bois et Petite Champagne (30%). Ces eaux-de-vie se distinguent par des notes florales et leur finesse. Double distillés à feu nu dans des alambics traditionnels en cuivre et sur lies, les eaux-de-vie sont rondes et riches. Après distillation, le vieillissement dure 4 ans en fûts pour apporter des notes grillées et vanillées. Des eaux-de-vie plus vieilles de 10 à 15 ans sont assemblées afin d'apporter complexité et longueur en bouche.

Le nez est élégant et délicatement vanillé, complété par des arômes de fruits secs et d'épices douces (cannelle, noix de muscade). La bouche est souple et fruitée évoluant vers des notes d'orange et de pêche complétées d'une touche boisée. Cognac souple, aux arômes séduisants qui ravira les amateurs de dégustation.



Whisky Alcée Naud

45% alc.vol / 70cl (sans canister).

Un single malt whisky 100% orge française, distillé et vieilli sur le domaine familial, "Alcée" est le fruit d'un long travail de réflexion pour trouver l'équilibre parfait entre authenticité, puissance et rondeur et ainsi proposer un whisky de France inspiré de racines charentaises. La céréale sélectionnée, de l'orge de printemps à deux rangs 100% française, a été maltée, puis brassée en Charente-Maritime, terrain de jeu de prédilection de la famille NAUD.

Ce single malt whisky, non filtré à froid, est distillé en double passe dans de petits alambics traditionnels de 2500L. Le processus de vieillissement de 3 ans, soigneusement orchestré par le maître de chai, est composé à 60% d'ex-fûts de bourbon, 20% de fûts de chêne américain régénérés, 10% d'ex-fûts de cognac et 10% d'ex-fûts de whisky de France. Un Single Malt ambré clair aux reflets dorés dont le nez offre des notes séduisantes d'orge grillée, de vanille bourbon et de clou de girofle, complétées par un bouquet de miel et d'abricot sec apporté par la maturation en fût de cognac. Le nez est riche et complexe avec de subtils arômes boisés et pâtisseries soulignés par des notes de caramel et cannelle. La finale dévoile des nuances d'épices douces et de sucre brun.



Gin & Vodka Naud

44% & 40% alc.vol / 70cl (avec ou sans canister)

Le Gin et la Vodka Naud sont l'essence du savoir-faire de la maison. On retrouve sur ces 2 spiritueux, toute la « maestria » de l'art de la distillation de la maison. Sur la Vodka c'est le terroir du Nord-Est du Bassin Parisien propice à la culture des meilleurs blés d'hiver qui ont permis d'élaborer une vodka de qualité exceptionnelle. Les Arômes céréaliés tout en rondeur sont le fruit d'une 6ème et ultime distillation en petits alambics en cuivre. Assemblée à l'eau fraîche naturellement filtrée à travers les sols calcaires du domaine, cette vodka cristalline est la plus pure expression de l'élégance française. Le GIN NAUD est lui le fruit de longues recherches pour retrouver la recette sur la base de 12 ingrédients sélectionnés pour composer un bouquet d'arômes frais et singulier. Ils infusent 7 à 10 jours, avant d'être distillés au « bain-marie vapeur ». La Famille NAUD signe un Distilled Gin empreint d'audace, mariant le genièvre et la bergamote de Méditerranée. Frais, rond et élégant.



XO

40% alc.vol / 70cl (Canister)

Le cognac XO NAUD est un assemblage de Petite, grande Champagne et Fins Bois. La Grande Champagne, premier cru, permet d'obtenir des eaux-de-vie d'une grande finesse grâce à son sol calcaire et une richesse aromatique incomparable laissant apparaître le « rancio » (noix, sous-bois) typique aux vieux cognacs. Au cours du vieillissement en fûts de chêne français, l'alchimie opère. Les plus jeunes eaux-de-vie vieilles entre 10 et 12 ans sont associées à de plus vieilles, de 35 à 40 ans. Un cognac très fin et exigeant. Le nez est suave et d'une grande richesse aromatique dominée par les effluves d'orange confite, de pruneau, d'épices (cannelle, cumin) et de cuir. La bouche est ample, complexe et se prolonge sur des notes de confiture d'orange amère et de tabac laissant paraître une pointe de « rancio » typique des vieux cognacs.



Ron Venezuela 12 ans Naud Ron Panama 15 ans Naud

Venezuela, 41% alc.vol / 70cl (sans canister)
Panama, 41,3% alc.vol / 70 cl (sans canister)

Une sélection de 2 cuvées de rhums aux origines et caractères bien distincts. Un rhum Vénézuéla 12 ans d'âge, sélectionné auprès de la Destilería SOFA, une hacienda historique située non loin de Caracas. Ron de mélasse élevé dans un climat, chaud et humide en journée et frais et sec la nuit, idéal pour le vieillissement du rhum en ex fûts de bourbon. Affiné ensuite pendant 6 mois en fûts de chêne français de la maison NAUD. Il en résulte un rhum authentique et équilibré avec une belle rondeur. Au nez on retrouve des notes de mocha, de sucre brun, empreintes d'effluves de noix de coco, de cèdre et de chêne. La Bouche est soyeuse et structurée, elle évolue sur des notes pâtisseries, de grains de café torréfiés et de confiture de figues. La finale est persistante et teintée d'épices douces (cannelle, noix de muscade) et de vanille. Le Ron Panama 15 ans est un très vieux Rhum de la Peninsula de Azuero (Arco Seco), de la distillerie de l'Hacienda San Isidro. La mélasse et le jus de canne (guarapo) obtenus, sont propices à l'élaboration d'un RON de Grande Origine. Après un long vieillissement en fûts de chêne américain sur sa terre d'origine, ce RON PANAMÁ parfait son affinage dans la fraîcheur de nos chais Cognacais. Le nez est un concentré de saveurs marquées par des effluves de noix de coco, de fève de tonka et de sucre vanillé. La bouche est ample et empreinte de notes pâtisseries, de réglisse et de cannelle mêlées aux touches boisées et fumées apportées par le vieillissement en fûts Bourbon. Un Ron à l'élégance rare et la finale persistante.



Spiced Rum Hidden Loot original & Dark Reserve

40% & 41% alc.vol / 70 cl (avec ou sans canister)

Hidden Loot nous transporte dans l'atmosphère explosive des plus illustres flibustiers pour y découvrir 2 Spiced Rums mutins et gourmands, aux saveurs envoûtantes des tropiques. C'est au Panama, terre de prédilection des pirates au 17ème siècle, que les meilleures cannes à sucre ont été repérées puis coupées, pour distiller un rhum de haute lignée. Après un vieillissement en fûts de Bourbon, il a été acheminé depuis la mer des Caraïbes jusque sur notre Côte Atlantique où il s'est enrichi en fines épices et arômes naturels sous l'influence bénéfique d'Emile PERRIER dont l'esprit hante toujours notre Distillerie des bords de Seugne. Hidden Loot original reste sur une dominante vanille, coco, banane verte alors que le Dark Réserve fruit d'une recette plus complexe encore, emprunte des notes d'orange douce, bigarade, noix de coco, vanille, noix de muscade, cannelle ou encore piment oiseau, ingrédients qui constituent sa recette.



EXTRA

42,3% alc.vol / 70cl (Coffret prestige)

Le cognac Extra NAUD est un assemblage de Petite, grande Champagne et Fins Bois. Seules quelques rares eaux-de-vie peuvent concourir à l'élaboration des Cognacs Extra. Sous la direction de son Maître de chai, chaque lot est dégusté individuellement avant d'être assemblé à la perfection et de composer ce cognac d'excellence, véritable palette de très rares eaux-de-vie, vieilles jusqu'à 70 ans! Le nez est d'une richesse aromatique incomparable avec des notes d'orange et coins confits se prolongeant sur des arômes de Moka et de bois de cèdre mêlés au parfum montant de « rancio ». L'attaque en bouche est franche et se poursuit sur des notes persistantes d'écorces d'orange, de cuir et de tabac. Finale légèrement vanillée et toastée qui révèle des tanins fondus et structurés. Cognac exceptionnel.

QUINTA DO
PORTAL
DOURO VALLEY
PORTUGAL

La Quinta do Portal est une propriété créée et possédée par la famille Manshila Branco, inspirée du concept de « Boutique Winery ». Le projet a été initié en 1991 dans sa forme actuelle mais les racines de la famille dans le Porto remontent à 1881 avec la Quinta dos Muros, propriété originelle de la famille.

La Quinta do Portal est située dans la vallée de la rivière Pinhão, petit affluent du Douro. La propriété possède un vignoble de 105 hectares disposé sur les deux rives de la rivière (altitudes entre 200 à 550 m) et bénéficie de presque toutes les expositions solaires possibles.

Tous ces atouts, associés à des sols de compositions différentes, des pratiques basées sur le respect des raisins et des moûts en utilisant la gravité, permettent de produire une

diversité de raisins de qualité inestimable, pour créer des vins exceptionnels. La vinification est dirigée depuis 1994, par un local, Paulo Coutinho.

Au-delà de ses fabuleux Portos, la Quinta do Portal intègre également un hôtel de charme (« La Casa das Pipas »), confortable et luxueux au coeur du vignoble, il permet aux touristes, amateurs et professionnels de comprendre pourquoi, la région de l'Alto Douro a été classée au Patrimoine Mondial par l'UNESCO.



Quinta do Portal
VALLÉE DU DOURO, PORTUGAL

Gamme
Portos « Fine »
Blanc, ruby et Tawny

19,5%alc.vol / 75 cl



Porto Fine Ruby :

Cépages : Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca et Touriga Nacional. Vendanges manuelles / Vieillis 3 ans en cuves en bois de chêne. Un Porto rouge jeune, vigoureux mais savoureux.

Porto Fine Tawny :

Cépages : Tinta Roriz (35%), Touriga Franca (30%), Tinta Barroca (25%) and Touriga Nacional (10 %). Vendanges manuelles / Vieillis 3 à 4 ans en fûts de chêne. Probablement le meilleur dans sa catégorie! Il possède la complexité d'un Tawny mais l'irrévérence d'un jeune porto.

Porto Fine Blanc :

Cépages : Malvasia Fina (30%), Viosinho (30%) , Gouveio (40%). Vendanges manuelles / Vieillis 3 ans en fûts de chêne. Ce porto au magnifique parfum de fruits et de noix, bien équilibré et fruité en bouche, aura le mérite de relancer l'intérêt sur les portos blanc.

Gamme Portos
« Réserve »
*Tawny 6 fûts et
Ruby 29 cépages*

20%alc.vol / 75 cl

6 barrels (fûts)
Tawny Réserve :

Cépages : Touriga Nacional, Touriga Franca et Tinta Roriz. Vendanges manuelles / Vieillis 7 ans en fûts roux.

Production annuelle : 9000 bouteilles.

Notes de dégustation :

Sa belle couleur lui est transmise par son long vieillissement en fûts de chêne roux. Il révèle des arômes de fruits secs mais aussi un élégant parfum de fruits rouges. Il présente par ailleurs des notes de bois vieilli lui donnant un caractère fauve. Très lisse sur le palais. Une fin de bouche excellente et complexe.



29 grapes Ruby Réserve :

Produit à partir de 29 cépages produits sur ledomaine.

Vendanges manuelles / Vieillis 4 ans en fûts roux.

Production annuelle : 6000 bouteilles.

Notes de dégustation : Les meilleurs lots des meilleurs rubis sont ici sélectionnés et assemblés chaque année pour créer cette réserve de Portos rubis. Lisse, poli et très élégant. Profonde couleur rubis dégagant un grand parfum de fruits rouges, sa bouche très douce montre un caractère fantastique.

Porto Blanc
Vieilli 10 ans

20%alc.vol / 37,5 cl

Cépages : Malvasia Fina, Gouveio, ou Rabigato. Vendanges manuelles / Assemblage de différents millésimes vieilli 10 ans en fûts de chêne.

Production : 12000 bouteilles.

bouteilles.

Notes de dégustation : Ce porto impressionne par l'harmonie entre la complexité d'un vin ancien (avec des fruits secs et des épices) et sa fraîcheur (marquée par des fruits jaunes et des notes florales). Caractère épicé et miellé. **Notre coup de cœur !**



Portos LBV 2014
(Late Bottled Vintage)

20%alc.vol / 75 cl

Cépages: Touriga Nacional (35%), Tinta Roriz (35%), Touriga Franca (30%). Vendanges manuelles / Vieillis 4 ans en fûts roux / Non filtré. Un jeune mais robuste Porto aux notes épicés. Prêt à boire, il vieillira encore en bouteille pour donner sa plénitude d'ici à 2023...

Gamme Portos
Tawny vieillis
10, 20, 30, 40 ans

20%alc.vol / 75 cl

Cépages : Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca and Touriga Nacional. Vendanges manuelles / Vieilli de 10 ans en fûts de chêne à plus de 40 ans pour le plus vieux / foulage et macération traditionnelles aux pieds
Production : À la demande.

10 ans :

De couleur fauve vive, il dégage une intense odeur de fruits secs, bien que certaines notes de fruits rouges jeunes soient également présentes. Il est corsé avec des notes poivrées. Finale très longue.

20 ans :

De couleur ambre pâle, ce porto possède un parfum agréable, du caractère et longues notes de prune et d'orange, mais aussi de noix et d'amandes qui lui offrent une belle complexité. Élégant en bouche, développant une complexité incroyable.

30 ans :

De couleur dorée, une excellente saveur de noisette, une pointe d'amande grillée et une douceur riche et exotique de mandarine. Un excellent équilibre de douceur et d'acidité en bouche. Excellents arômes de fruits secs rétro-nasaux, laissant une finale longue et intense.

40 ans :

Une couleur orange-érable avec des éclats dorés et des reflets ambrés au centre. Avec la liqueur d'orange, des arômes très délicats de noisette presque minéraux s'y développe. Extrêmement équilibré sur la douceur, on peut trouver quelques notes de miel, mais avec une incroyable acidité et fraîcheur.



Porto Vintage
2016

20%alc.vol / 75 cl

Cépages : Touriga Nacional (40%), Tinta Roriz (30%), Touriga Franca (30%). Vendanges manuelles / Vieilli 1 an en fûts de chêne embouteillé en Juin 2018 / Production : 13.300 bouteilles.

La majorité des raisins de ce porto Vintage provient de la vallée de la rivière Pinhão, où le Touriga Nacional et Tinta Roriz sont capables de supporter la chaleur estivale. Des raisins d'autres vallées ont ensuite été sélectionnés pour créer un mélange classique de Porto Vintage. La fermentation a été réalisée dans un mélange de cuve fermée pour garantir la fraîcheur et la composante aromatique et en cuve bois pour la complexité et la structure.

Notes de dégustation : Ce porto millésimé 2016 présente un fruité intense et mûr, ainsi qu'un côté floral qui procure une excellente fraîcheur. En bouche, il présente une bonne concentration et une bonne structure ainsi qu'un riche composant aromatique multidimensionnel.





APOTHEKA

25 Chemin de Beaufeu
33270 Floirac, France

M. Raphaël Clément
E-mail : rclement@apotheka-spirit.com
Mobile : 06.15.78.31.66

M. Dimitri Pérez
E-mail : dperez@apotheka-spirit.com
Mobile : 06.70.49.26.59

E-mail contact : contactpro@apotheka-spirit.com

 **APOTHEKAFRANCE**
www.apotheka-spirit.com

 www.linkedin.com/company/apotheka-spirit/

 **apothekafr**