SPIRITS

PARDELA SPIRITS DEPUIS 1999

Pardela Spirits c'est la volonté de réunir une gamme de « craft spirits » uniques, novateurs et ultra-qualitatifs sous une même entité.

Créé en 1999 par François Lurton, Pardela Wines est expert dans la distribution de vins issus des quatre coins du monde. Le projet « Spirits » s'est lancé quand François Lurton a développé sa gamme de vermouths, gins et armagnacs novateurs, fabriqués à partir des raisins issus de ses propriétés viticoles.

Il s'en est suivi une période d'échanges et de rencontres avec d'autres producteurs passionnés dans une période en pleine explosion de la culture craft. Ces rencontres et cette philosophie commune nous ont naturellement amenés à monter des partenariats avec des producteurs uniques, renommés et riches de diversité.

Pardela Spirits, c'est une offre à l'écoute des dernières tendances de consommation. Nous étoffons cette année notre gamme avec l'arrivée de nouvelles liqueurs : Spike (liqueur de gingembre), Two Stacks (crème de whiskey) et la dernière-née de chez Belle Gnôle, la liqueur de Framboise-Poivre. Les gammes de nos partenaires existants se sont également largement renouvelées, modernisées voire complétées pour répondre au mieux aux nouvelles tendances de consommation. Il était indispensable pour nous d'accompagner cette dynamique par une mise à jour complète de notre catalogue. Cet outil de travail a été pensé pour vous donner un maximum d'informations techniques, commerciales et vous invite à vous plonger dans l'univers de chacune de nos marques. Ces univers sont riches, passionnants et délicieux.

Nous souhaitons que vous preniez autant de plaisir à les découvrir, que nous avons eu à les dénicher.

Loïc PAROLA
Directeur Général
Pardela Wines & Spirits

PARDELA WINES & SPIRITS DEPUIS 1999









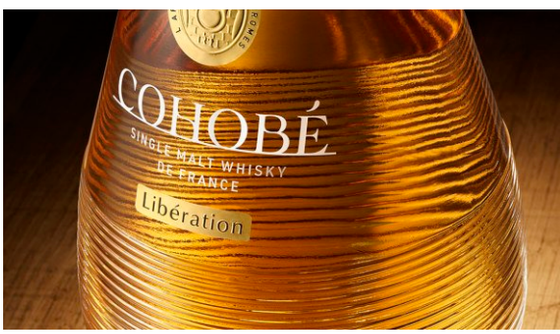
PARDELA
SPIRITS
DEPUIS 1999













SOMMAIRE

APERITIFS, LIQUEURS ET AUTRES
Léonce Vermouth — P4
Noces Royales — P8
Belle Gnôle — P10
Silvio Carta — P14
Two Stacks — P20
Spike — P22

RECETTES COCKTAILS APERITIFS, LIQUEURS ET AUTRES — P24

COCKTAILS PRÊTS À BOIRE
The Bottler — P26

VODKA
Bistro Vodka — P30

PISCO
Pisco Fontana — P32

GIN
Sorgin — P36
Yu Gin — P40
Glendalough — P44

RECETTES COCKTAILS ALCOOLS BLANCS — P50

WHISKY/WHISKEY
Glendalough — P46
The Red Cask — P52
Heaven's Door — P56
Amaethon — P58
Cohobé — P60

RHUM & CACHAÇA
Acto — P62
Sérum — P64
Black Tears — P68
La Progresiva — P72
Cachaça Gaya — P74
Cachaça 1922 — P76

TEQUILA
Los Tres Toños — P78

COGNAC & ARMAGNAC
Armagnac Récapet — P82
Cognac Boutelleau — P86

RECETTES COCKTAILS ALCOOLS BRUNS — P90



Les modes de consommation : APÉRITIF . COCKTAIL . DIGESTIF



LÉONCE

VERMOUTH

APERITIF A BASE DE VIN

LES VERMOUTHS DE VIGNERON QUI SUBLIMENT LES TERROIRS VITICOLES

Des vermouths faits à partir de vins de qualité, adaptés aux palais français et différents des vermouths traditionnels. Seuls à l'apéritif, en long drink, ou en cocktails, ils offrent une nouvelle palette aromatique au marché renaissant des vermouths.

LA COMBINAISON D'UN TERROIR, DE CEPAGES ET D'UNE VISION

Après le lancement de leur premium distilled gin Sorgin en 2016, Sabine et François Lurton reviennent avec la gamme de vermouths Léonce. Inspirés par François et sa passion des vignobles, chaque vermouth prend sa source et exprime un terroir viticole particulier : le sauvignon blanc en Gascogne (France), le Maury du Roussillon (France) et le malbec de Chacayes (Argentine). Le vermouth est un apéritif élaboré à partir d'un vin fortifié à l'alcool et aromatisé par des plantes. Selon les régions et pays de production différents vins et plantes sont utilisés pour l'élaboration du vermouth. La sensibilité et les connaissances de François, empreintes par le vin, l'ont amené vers une approche peu commune dans l'élaboration de ces vermouths.

UN SAVOIR-FAIRE FAMILIAL

La gamme de vermouths Léonce est le reflet de l'héritage transmis par Léonce Récapet, arrière-grand-père de François Lurton, travailleur acharné, inventif et véritable pionnier dans l'art de la distillation. Fort de ce savoir-faire familial, enrichi de l'expérience du vigneron, les vermouths Léonce expriment avec délicatesse la complexité de leurs terroirs. Pensés comme des vins, ils se lient avec élégance et singularité à l'univers des spiritueux.







LES CREATEURS

Sabine et François Lurton

Après avoir vinifié ses premiers vins dans l'Entre-Deux-Mers et en Pessac-Léognan, c'est en parcourant le monde que François poursuivit sa passion des terroirs et des variétés uniques en conseillant d'autres producteurs puis en créant ses propres vignobles (au Chili, en Argentine, en Espagne et en France). Sabine, elle, a passé son temps entre Bordeaux, Barcelone, l'Andalousie et le Pays basque. Extérieure au monde du vin et des spiritueux, elle n'en reste pas moins une amatrice exigeante. Ensemble, convaincus par la force et la richesse des terroirs, ils créent Léonce, des vermouths de vigneron.



L'AVIS PARDELA

Enfin une gamme complète de vermouths novateurs et accessibles ! Le vermouth est un produit extrêmement utilisé en mixologie mais aussi en apéritif, avec quelques glaçons et une rondelle d'agrume. Ils se retrouvent dans une multitude de cocktails classiques incontournables (Negroni, Americano, Dry Martini, Vesper, Manhattan ...). On peut aussi le consommer avec un tonic pour une boisson savoureuse et peu alcoolisée dans la tendance « spritz ».

LÉONCE SAUVIGNON BLANC

Pensé comme un vin, ce vermouth exprime avec élégance et finesse toute la complexité du cépage favori de François Lurton : le Sauvignon Blanc.



75CL | 16%ALC. | VERMOUTH DRY | FRANCE, SUD-OUEST

Vin de sauvignon, eau-de-vie de sauvignon, quinquina, pamplemousse, citron vert, reglisse, artemisia (absinthe), hysope, mandarine, yuzu, kumquat, orange douce, orange amère, lavande, gentiane, quassia amara (écorce amère), poivre cubèbe et cardamome.

Élaboré sur une base de vin de Sauvignon Blanc issu du Domaine Les Fumées Blanches. Fortifié avec une eau-de-vie de Sauvignon Blanc, le vin est ensuite enrichi de botaniques via macération ou assemblage de distillats. Le taux de sucre est bas à 45g/L (dry).

Une robe jaune or brillante aux reflets orangés.
Un nez aromatique associant la fraîcheur de la gentiane, du pamplemousse rose et de l'orange douce à des notes plus complexes de citron confit, de cire d'abeille et de poire mûre. Des touches herbacées viennent apporter équilibre et profondeur.Une bouche ample et volumineuse, dominée par la poire juteuse, le coing et le kumquat. Douceur équilibrée, finale sur les zestes d'orange, prolongée par une rétro-olfaction anisée et fraîche.

Le Vermouth Sauvignon du Domaine Les Fumées Blanches (Gers).

REFERENCE : FWSIGWB10A

LÉONCE VERMOUTH ROSÉ

Dernier-né de la famille Léonce, ce vermouth rose est élaboré à partir de vin du cépage Criolla provenant de la Bodega Piedra Negra, propriété argentine de François Lurton conduite en agriculture biologique.



75CL | 16%ALC. | VERMOUTH ROSÉ CERTIFIÉ BIOLOGIQUE | ARGENTINE, MENDOZA

Vin rosé criolla argentin, eau-de-vie de moût de raisin biologique, 21 botaniques dont : écorces d'agrumes, quina, gingembre, sauge, basilic, camomille, thé des incas...

Élaboré à partir de vin rosé issu à 100% du cépage criolla. Le vin est ensuite fortifié avec un distillat de vin bio puis enrichi de botaniques dont la plupart sont issus des jardins de la Bodega Piedra Negra (Vallée de Uco, IG Los Chacayes).

Un nez complexe où la forte présence des herbes se combine avec les notes fruitées de la Criolla. Le palais est une explosion de saveurs. A l'attaque, on perçoit la fraîcheur de la Criolla associée à la Quina, une écorce d'Amérique latine qui apporte une légère amertume, conférant à ce Vermouth sa singularité. Il peut être consommé frais, pur ou avec un tonic premium (50% Léonce / 50% Tonic).

Un Vermouth unique et rafraîchissant de la Bodega Piedra Negra.

REFERENCE : AWARGWS24A

LÉONCE MALBEC



L'expression des senteurs des vastes étendues au pied de la cordillère des Andes.
La majorité des botaniques utilisés sont originaires des Andes.

75CL | 18%ALC. | VERMOUTH ROUGE | ARGENTINE, MENDOZA

Vin de Malbec, eau-de-vie de pinot gris, anis, gingembre, menthe, basilic, sauge, camomille, lavande, quinquina, gentiane, thé des incas, larrea...

Élaboré à partir d'un Malbec Reserva fortifié avec un distillat de pinot gris, il est enrichi de botaniques, dont la plupart sont issus des jardins de la Bodega Piedra Negra (Vallée de Uco, IG Los Chacayes).

Un équilibre amer-douceur-alcool avec beaucoup de caractère en bouche offrant des nuances herbacées et amères qui se fondent dans la rondeur du Malbec. Il se déguste frais, les argentins le boiront pur ou sur glace. Il s'apprécie aussi allongé d'un Tonic Premium (70% Léonce / 30% Tonic).

Le Vermouth argentin de la Bodega Piedra Negra.

REFERENCE : AWARGWR17A

LÉONCE MAURY



François Lurton a choisi son domaine à Maury comme le cœur de ce Léonce Rouge.
Unique en caractère, il s'inscrit dans la tradition des vermouths français.

75CL | 16%ALC. | VERMOUTH ROUGE | FRANCE, ROUSSILLON

Vin de Maury, pamplemousse rose, hysope, charbon béni, germandrée, genièvre, badiane, fève tonka, piment d'oiseau, verveine, angélique, centaurée, absinthe.

Naturellement sucré, le Maury est ensuite enrichi d'extraits naturels d'agrumes, d'herbes méditerranéennes, d'épices et de plantes aromatiques.

Un nez de fruits mûrs typique du Maury sublimé par une touche épicée, une explosion d'agrumes suivie de notes végétales. Une bouche ample et ronde où les notes poivrées et épicées s'équilibrent avec les tanins naturels du Maury. Une finale complexe et persistante sur le piment et l'orange amère. À apprécier frais, pur, sur glace ou allongé d'un tonic premium.

Le Vermouth Maury du Mas Janeil (Vallée de l'Agly).

REFERENCE : FWSIGWRC1A

LÉONCE VERJUS



Le verjus du Mas Janeil. Il apporte l'acidité nécessaire aussi bien en cuisine qu'en cocktail et excelle en remplacement du jus de citron, qu'ils soient verts ou jaunes.

75CL | 0%ALC. | VERJUS - JUS DE RAISIN NON FILTRÉ | FRANCE, ROUSSILLON

Jus de raisins vert, la passion de la vigne et c'est tout.

Jus de mourvèdre bio du Mas Janeil dans le Roussillon. Une parcelle a été spécialement travaillée pour son élaboration. Les raisins y sont ramassés à la main en juillet, avant maturité (vendange verte). PH 2.57

Belle acidité et fraîcheur naturelle.

Un verjus qui ouvre de nombreuses opportunités de cocktails, des plus simples aux plus sophistiquées.

REFERENCE : FJFRAJC10Z



NOCES ROYALES

LIQUEUR

L'alliance exquise de la poire et du cognac.

Partez à la découverte d'une liqueur majestueuse, Noces Royales. Quand la délicatesse de la poire, fruit royal par excellence, rencontre la puissance du cognac pour célébrer la saveur des fruits.
La poire, le fruit favori à la Cour de Versailles, avait pour habitude d'être offert comme présent par les aristocrates.
Noces Royales est une liqueur française, artisanale, noble et délicate, un savoureux mariage de la poire, fruit favori de Louis XIV, et du cognac, l'eau de vie prestigieuse.

L'AVIS PARDELA

« S'il y a bien un produit que tout le monde aime, c'est Noces Royales ! L'alliance de l'eau-de-vie de poire et du cognac n'était pas évidente...et pourtant. En dégustation, vous ressentez parfaitement les arômes vifs et gourmands de poire fraiche qui se combinent à la puissance du cognac. Sa belle bouteille s'inspire des codes historiques de la royauté pour nous présenter un produit complet, novateur et très charmeur ! »







LES CREATEURS

Stéphane, Laurent et Olivier rassemblent à eux 3 presque 100 ans d'expérience dans les spiritueux. Chacun de leur côté, ils ont créé, goûté, assemblé, promu et vendu des alcools fantastiques et reconnus. Ensemble, en 2018, ils ont fondé Spiritique, et nous font partager à travers leurs créations les valeurs et la passion qui les animent.

Stéphane Aussel : Production & Design : Il est l'auteur de nombreuses créations pour le monde des spiritueux (Bacardi, Pernod-Ricard, Camus). Créateur des rhums Arcane, Beach House et du gin Generous.

Olivier Hidier : Ventes & Logistique : Directeur Commercial Export. Expérience de vente export dans le rhum et le cognac. Co-créateur du rhum Naga.

Laurent Berriat : Marketing & Communication. Il est passé avec succès par l'Oréal et Rémy Martin. C'est un expert des spiritueux et du cognac particulièrement. Créateur de marques et concepteur de produits.

« Il n'y a pas de fruit plus royal que la poire, très appréciée à la Cour de Louis XIV,
ni de spiritueux plus prestigieux que le cognac, souvent défini comme l'eau-de-vie des dieux.
Il ne nous en pas fallu plus pour marier ces deux ingrédients,
et ainsi mettre en avant notre région de production, celle de Cognac, en Charente. »

NOCES ROYALES

L'alliance noble du cognac et de la poire Williams.

70CL/150CL/ 300CL/ 600CL | 30%ALC. | LIQUEUR ARTISANALE | FRANCE, COGNAC



Liqueur de cognac, eau-de-vie-de poire Williams.

Assemblage de liqueur de cognac et d'eau-de-vie de poire Williams. Sans ajout de sucre supplémentaire.

Au nez, notes aromatiques fraîches de poire Williams. Belle rondeur en bouche apportée par le cognac, équilibre de l'alcool, du sucre et de l'acidité. Des sensations de poire Williams croquée.

REFERENCE : FYPOILI14A









LES CREATEURS

Timothée et Matthieu sont deux amis d'enfance, rencontrés sur les bancs d'un internat marseillais. Après le bac, leurs études les ont séparés. Matthieu est parti à Versailles puis Grenoble pour des études de commerce, Timothée en Angleterre pour des études de droit et de finance. A l'été 2013, ils se sont retrouvés en colocation pour commencer leurs vies professionnelles respectives qui au bout de 5 ans devenaient monotones. L'envie de donner du sens à ce qu'ils faisaient était grandissante et Timothée a quitté son job pour ouvrir un bar à cocktails. Une formation de barman et plusieurs mois d'expérience dans un des meilleurs bars à cocktails de France, le Carry Nation à Marseille ont permis à Timothée de découvrir sa vraie passion : les spiritueux.
De là, il a eu l'idée d'un tour d'Europe des distilleries pour véritablement devenir des experts et obtenir une légitimité dans l'industrie.

APÉRITIFS ET AUTRES

Belle Gnôle
par Coquetelers

LES MADELEINES DE PROUST DE NOS VIES

Le meilleur du savoir-faire des distilleries françaises.

Des spiritueux français parfois oubliés, toujours originaux, aux personnalités fortes et à la qualité excellente.

Belle Gnôle by Coquetelers, c'est avant tout une histoire d'amis rencontrés sur les bancs de lycée. 2 épi-curieux passionnés de bons moments entre copains et de spiritueux qui, pendant des mois, ont traversé l'Europe en van à la découverte des spiritueux. 15 000 km à travers 12 pays à la rencontre de plus de 100 distillateurs, tonneliers, négociants et barmen. De ce voyage initiatique a émergé une mission, devenir le maillon manquant entre distilleries artisanales et épi-curieux, tous deux garants de l'amour du terroir et des madeleines de Proust de nos vies. Comment ? En embouteillant le meilleur du savoir-faire des distilleries françaises dans des flacons décomplexés pour lutter au quotidien contre l'uniformisation du monde sans limite des spiritueux.

L'AVIS PARDELA

« Belle Gnôle est l'exemple parlant d'une offre pertinente, en adéquation avec les demandes nos clients : des produits artisanaux, de qualité, avec un historique dense et authentique. Les liqueurs et spiritueux remis en lumière par Matthieu et Timothée font partie du patrimoine français.
Nous regorgeons de produits d'excellence en France et Belle Gnôle sait nous rappeler nos « madeleines de Proust » à travers leur gamme ultra-qualitative ! »

LIQUEUR DE FRAMBOISE-POIVRE



Une liqueur qui marie l'intensité d'une framboise fraîche à l'élégance aromatique d'un poivre rouge d'exception.

70CL/150CL/ 500CL | 22%ALC. | LIQUEUR ARTISANALE | FRANCE, BOURGOGNE

Framboises fraîches sans colorant et sans arôme ajouté, poivre rouge fair trade de Mondolkiri (Cambodge), alcool neutre surfin, sucre, eau.

Macération des framboises et du poivre dans de l'alcool neutre français pendant plusieurs semaines.

Nez : framboise mûre et expressive, notes fruitées franches, touche poivrée élégante.
Bouche : attaque gourmande et fruitée. La framboise domine, le poivre apporte du peps sans brûlant. Finale : longue, équilibrée, légèrement épicée.

Association framboise & poivre rouge rare et élégante

REFERENCE : FYFRALI24A

LIQUEUR DE MELON



« Comme croquer dans un melon de Cavaillon bien mûr ! »
Une liqueur qui sent bon le soleil et le melon frais.

70CL/150CL/ 500CL | 16%ALC. | LIQUEUR ARTISANALE | FRANCE, BOURGOGNE

Alcool neutre français, melon de Cavaillon, citron et sucre blanc.

Macération de melon de Cavaillon avec une pointe de citron dans de l'alcool neutre français pendant plusieurs semaines.

Nez intense et bouche très expressive de melon de Cavaillon bien mûr !
Un délice à déguster seul, sur glace, allongé d'eau pétillante ou en spritz melon.

REFERENCE : FYMELLI13A

FINE CALVADOS



« Oubliez vos souvenirs de calvados et découvrez la pomme fraiche ! »
Une Fine de Calvados (un calvados de 2 ans d'âge), issue des chais de la prestigieuse Maison Michel Huard.

70CL | 46%ALC. | FINE CALVADOS AOC | FRANCE, NORMANDIE

Pommes issues du verger haute-tige de 15 hectares de la maison Huard.

Après fermentation, le cidre est distillé dans un alambic à colonne.

Elevé 2 ans en fûts de chêne.

Une expression unique et estivale portée sur la fraîcheur de la pomme et du cidre. Des notes acidulées pour un calvados à déguster été comme hiver aussi bien seul qu'en calvados-tonic ou calvados-liqueur de pain d'épices.

REFERENCE : FXCALAE11A

LIQUEUR DE SAPIN

« Une branche de sapin en plein tout schuss ».
Une liqueur digestive, spécialité de Pontarlier inventée en 1902, utilisant des bourgeons de sapin et une trentaine de plantes.



70CL | 40%ALC. | LIQUEUR ARTISANALE | FRANCE, FRANCHE-COMTÉ

Bourgeons de sapins récoltés à la main et une trentaine de plantes locales.

La partie séchée des bourgeons infuse dans la partie distillée des bourgeons apportant tout le goût et les arômes des bois, en accord avec la puissance de la sève de sapin.
La superbe couleur émeraude est obtenue naturellement par les plantes.

Le nez est herbacé. En bouche la liqueur est épaisse, apportée par la sucrosité qui s'équilibre parfaitement avec les 40%vol. La puissance porte les notes de sève des bourgeons de sapin avec un belle longueur en bouche.
A apprécier seule avec un glaçon ou avec un tonic et citron vert.

Issue de la dernière distillerie d'Absinthe de Pontarlier.

REFERENCE : FYSIGLI11A

LIQUEUR DE PAIN D'EPICES

« Ça sent Noël ! Où qui sont les cadeaux ? »
Liqueur réconfortante dans l'esprit de Noël, d'une liquoristerie bicentenaire installée en Bourgogne dans ses locaux historiques.



70CL | 18%ALC. | LIQUEUR ARTISANALE | FRANCE, BOURGOGNE

Alcool neutre français, bâtons de cannelle, clou de girofle, orange, anis étoilé, sucre blanc de betteraves françaises.

Macération de bâtons de cannelle pendant plusieurs semaines dans de l'alcool neutre français, ajout des autres épices et d'une pointe de caramel pour la couleur ambrée.

L'épaisseur de la liqueur apporte une mâche subtile, on retrouve la cannelle, rehaussée par le côté épicé des clous de girofle pour finir sur une légère note de fraicheur de la badiane et des zestes d'orange. A déguster seule avec un glaçon ou en ''Pomme-Cannelle'' avec du calvados, jus de pomme et tonic !

REFERENCE : FYPESLI12A

LIQUEUR WHISKY-CHÂTAIGNE

« Crème de marron et crème brulée ! »
Une recette familiale unique issue d'une distillerie de La Clusaz.



70CL | 40%ALC. | LIQUEUR ARTISANALE | FRANCE, HAUTE-SAVOIE

Châtaignes d'Ardèche et whisky de grain.

Macération de châtaignes d'Ardèche cuites au sucre durant cinq semaines pour produire une liqueur. Cette dernière est ensuite assemblée avec un blend whisky de grain.

Des notes de vanille apportées par le whisky de grain et son vieillissement en fût. Ces notes se marient au côté gourmand de la châtaigne crémeuse. La puissance du whisky apporte vivacité et chaleur. A déguster seule sur glace ou en revisite du cocktail '' Manhattan '' avec un vermouth rouge et amer.

REFERENCE : FYWHCLI15A





Silvio Carta

LE MEILLEUR DE LA SARDAIGNE EN BOUTEILLE

Des spiritueux d'une terre chauffée par le soleil, dessinée par le vent, parfumée par le maquis et enrichie de l'iode méditerranéen.

C'est au début des années 1950 que Silvio Carta fonde l'entreprise éponyme à Baratili San Pietro, dans le Sinis, région côtière de l'Ouest de la Sardaigne. D'abord uniquement dédiée à la production du vin blanc local traditionnel, le Vernaccia di Oristano, l'entreprise Silvio Carta s'est progressivement élargie à la production de spiritueux dont la qualité et le caractère séduisent aujourd'hui bien au-delà de l'île. Les liqueurs de citron, de myrte, les grappas, les amaros et autres gins signés Silvio Carta ont su capturer l'essence du Sinis et faire rayonner les fragrances de cette terre ancienne et abondante. Silvio Carta c'est la rencontre d'un territoire providentiel avec des hommes patients, curieux et passionnés : une technique qui fait ses preuves depuis 70 ans.

L'AVIS PARDELA

« On ne cache pas notre admiration pour l'Italie et ses produits magnifiques ! Travaillant depuis des années une gamme étendue de vins italiens, c'est logiquement que nous avons souhaité inclure des spiritueux dont le caractère et la qualité sont exceptionnels. La rencontre avec les équipes et les spiritueux de Silvio Carta a été une révélation. Des techniques italiennes traditionnelles, une personnalité unique de Sardaigne, de magnifiques bouteilles... et à la dégustation, un seul commentaire : Benvenuto in Francia Silvio Carta ! »







LES CREATEURS

Silvio Carta (à gauche), s'est dédié toute sa vie au généreux « Vernaccia di Oristano », vin local de Sardaigne dont il a magnifié la vinification pour en faire une véritable fierté de l'oenologie sarde. Son fils **Elio Carta** (à droite), à la tête de l'entreprise depuis 1972, se consacre toujours à la production de vin. Cependant, grâce à sa vision innovatrice et sa persévérance passionnée, Elio a diversifié l'entreprise vers la production de spiritueux uniques : d'abord en distillant le Vernaccia di Oristano, puis en s'ouvrant progressivement aux vermouths, grappas, liqueurs, amaros et gins... une expression originale et authentique de la Sardaigne.

VERMOUTH ROSSO



Un grand Vermouth sarde, gourmand et complexe.

75CL/10CL | 18%ALC. | VERMOUTH ROUGE | ITALIE, SARDAIGNE

Vin «Vernaccia di Orastino», immortelle, sauge, feuille de myrte, thym, armoise et mastic.

Vermouth non fortifié à base de Vernaccia di Oristano DOC Riserva élevé sous voile pendant 14 ans dans de petits fûts de châtaignier sarde. Botaniques cueillis à la main au moment optimal et mis à infuser directement dans les fûts.

Au nez, arômes de maquis : romarin, feuilles de laurier, aiguilles de pin, résine et pomme de pin, le tout sur un fond de brise marine. Intense en bouche sur des arômes de noisettes, abricot et miel, il est doux et rond, en parfait équilibre avec l'alcool. Saveurs d'herbes aromatiques et de fruits mûrs suivies d'une finale ferme et minérale. A consommer sur glace avec une rondelle d'orange ou en cocktail : negroni, americano, boulevardier...

Il est très rare de trouver des Vermouth à base de vin «Vernaccia di Orastino».

REFERENCE : IWSIGWRC2A

MIRTO RICETTA STORICA



Une liqueur de myrte unique, élaborée selon la recette traditionnelle de Sardaigne.

70CL/10CL | 30%ALC. | LIQUEUR DE MYRTE | ITALIE, SARDAIGNE

Eau-de-vie de vin, baies de myrte et sucre.

Liqueur issue de la macération dans un mélange d'eau-de-vie de vin sarde et d'eau de source. Environ 1kg de myrte est utilisée par bouteille soit 3 fois plus que la moyenne des autres liqueurs de myrte.

Complexe au nez, au-delà de l'essence de myrte, on distingue d'autres arômes typiques du maquis : herbes aromatiques, laurier, sauge et confiture de prune.
En bouche, ces arômes s'équilibrent entre douceur et amertume, de manière très raffinée. Finale sèche aux saveurs méditerranéennes. A déguster très frais en digestif ou en cocktail.

Élaborée selon la recette traditionnelle et familiale sarde remontant au XIX^{ème} siècle.

REFERENCE : IFMYRLI20A

LIMONELLO



Un limonello intense et expressif : l'expression pure des meilleurs citrons sardes.

70CL/10CL | 28%ALC. | LIQUEUR DE CITRON | ITALIE, SARDAIGNE

Citrons sardes, alcool neutre sarde et sucre.

Les citrons, récoltés à la main, proviennent exclusivement des vergers de la propriété. Particulièrement riches en huile essentielle, ils sont récoltés à l'aube, lavés et mis à infuser entiers dans l'alcool neutre. A la différence de la plupart des Limonellos, qui ne sont infusés qu'avec le zeste du fruit. Infusion d'environ 1,1 kilo de citron par litre d'alcool pendant 30 jours.

Un nez intense, à l'image des citrons utilisés. La bouche est typique des citrons méditerranéens : parfaitement équilibrée. A consommer très frais en digestif ou en cocktail.

''Limonello'' est la traduction du Limoncello en sarde. 1,1 kg de citrons entiers par litre est utilisé, contre 250g de zeste par litre en moyenne pour les autres limoncellos.

REFERENCE : IFLIMLI16A

LIMONELLO ZERO



Limonello Zero est la version sans alcool de l'emblématique Limonello Ricetta Originale.

50CL | 0%ALC. | LIQUEUR DE CITRON | ITALIE, SARDAIGNE

Citrons sardes et sucre.

Il est élaboré grâce à une longue infusion à froid de citrons dans l'eau, permettant une extraction lente des huiles essentielles, complétée par l'ajout d'une petite quantité de jus frais. Ce procédé délicat préserve toute l'intensité aromatique et la fraîcheur naturelle du fruit, offrant une expérience gustative étonnamment riche... avec zéro alcool.

Une robe jaune vif aux reflets verts délicats.
En bouche il est frais, équilibrée et authentique, avec le caractère typique du citron de Méditerranée. Un profil agréablement citronné, souligné par une finale nette et rafraîchissante.

Limonello Zero a reçu un The WineHunter Award Rosso 2026, avec une note comprise entre 90 et 92,9 points.

REFERENCE : ICITAZL10A

SARD ORANGE



L'orange sarde exaltée

70CL | 28%ALC. | LIQUEUR D'ORANGE | ITALIE, SARDAIGNE

Oranges sardes, alcool neutre sarde et sucre.

Les oranges, récoltées à la main, proviennent exclusivement des vergers de la propriété. Particulièrement riches en huile essentielle, elles sont récoltées à l'aube, lavées et mises à infuser entières dans l'alcool neutre. Infusion d'environ 1,1 kilo d'oranges par litre d'alcool pendant 30 jours.

Robe jaune riche en nuances orangées. Un nez caractéristique des oranges sarde gorgées de soleil, le piquant du zeste et l'aromatique du jus. En bouche, les saveurs sont intenses et persistantes, très aromatique autant en bouche qu'au nez.

REFERENCE : IFLIQLI21A

LIQUORE DI LIQUIRIZIA



Un goût inimitable et séduisant : l'essence même de la réglisse sarde.

70CL/10CL | 23%ALC. | LIQUEUR DE RÉGLISSE | ITALIE, SARDAIGNE

Réglisse, alcool neutre sarde et sucre.

La réglisse biologique est récoltée dans le jardin de Silvio Carta puis mise à infuser dans de l'alcool neutre sarde.

Un nez épicé aux notes très intenses de réglisse. La bouche est dense, puissante et d'une incroyable intensité. A consommer très frais en digestif ou en cocktail.

REFERENCE : IFREGLI17A

PAPER ELDERFLOWER



Une touche florale raffinée pour réinventer l'apéritif.

70CL | 20%ALC. | LIQUEUR DE SUREAU | ITALIE, SARDAIGNE

Fleurs de sureau sauvages, apportant une touche sarde et parfumée.

Paper Elderflower est élaboré à partir de fleurs de sureau sauvages, cueillies à la main à plus de 1 000 m d'altitude au cœur de la Sardaigne. Ce climat pur lui confère une richesse unique.

Le nez est délicat, floral et velouté, avec des notes de fleurs blanches fraîches, de miel léger et une pointe d'agrumes. En bouche, l'attaque est élégante, suave et harmonieuse. Les saveurs florales du sureau s'entremêlent à des touches de fruits blancs et de zeste de citron.

Chaque bouteille est une invitation à découvrir une Sardaigne méconnue : celle des sommets sauvages du Gennargentu

REFERENCE : IFLIQLI26A

BOIZERO



Essence du gin dans une expression raffinée sans alcool.

70CL | 0%ALC. | GIN SANS ALCOOL | ITALIE, SARDAIGNE

Boizero est le fruit du savoir-faire de la distillerie Silvio Carta en matière de production de gin et de sa recherche d'une nouvelle interprétation sans alcool qui préserve l'élégance et la complexité aromatique d'un gin classique.

Frais et aromatique, avec des notes d'agrumes et des touches de genévrier, rehaussées par des herbes sauvages et des plantes issues du maquis méditerranéen sarde.
Bouche : Équilibrée et rafraîchissante, avec d'agréables notes d'agrumes et d'épices.

Une réinterprétation fraîche et harmonieuse du gin, créée pour ceux qui souhaitent savourer le plaisir d'un gin tonic en version sans alcool sans
faire de compromis sur le goût ni la qualité.

GRAPPA SCURA



La complexité d'une très grande grappa vieillie.

70CL | 40%ALC. | GRAPPA VIEILLIE | ITALIE, SARDAIGNE

Marcs de raisins provenant de la production de vin de Silvio Carta.

Les différents marcs de raisins sont mis à fermenter ensemble pendant 30 à 60 jours. Le tout est ensuite distillé par distillation discontinue dans un alambic en cuivre, les têtes et les queues sont soigneusement coupées.

Vieillissement de plus d'un an dans de petites barriques en châtaignier typiquement sardes dont certaines sont centenaires.

Un nez délicat, raffiné, avec des notes florales qui rappellent les raisins. Onctueux et floral en bouche avec des notes d'amande, de miel et de pomme verte qui s'estompent pour laisser place à une finale au léger parfum de vanille et de chocolat.

REFERENCE : IXGRAAF10D

GRIFU LIMU GIN



Un gin élégant et expressif aux arômes très méditerranéens.

70CL/10CL | 41,5%ALC. | DISTILLED GIN | ITALIE, SARDAIGNE

Thym, genévrier, fenouil, sauge et zestes de citron vert. Tous les botaniques sont récoltés à la main et proviennent du jardin ou des environs de la distillerie.

Les plantes sont mises à infuser juste après la cueillette afin de capturer toute leur fraicheur et leurs embruns méditerranéens.

Nez sur les agrumes, citron vert et mapo, soulignés par des notes d'herbes aromatiques, de fleurs ainsi que de poivre vert et cardamome. La bouche est riche, dense et incroyablement onctueuse grâce aux agrumes qui, accompagnés de notes mentholées, offrent une très longue finale. A déguster sur glace avec un tonic sec.

Le gin du célèbre contrebandier sarde "Grifu".

REFERENCE : IXSIGGD10A

APERITIVO ASPIDE SPRITZ



Le véritable «aperitivo» artisanal pour sublimer vos spritz !

100CL | 12,5%ALC. | APERITIVO | ITALIE, SARDAIGNE

Agrumes sardes, botaniques sauvages sardes et sucre.

Infusion méticuleuse des ingrédients dans de l'alcool neutre sarde.

Belle couleur rouge/rosé intense. Le nez rappelle un bosquet de mandariniers aux fruits bien mûrs. En bouche, c'est une explosion d'arômes d'agrumes mûrs mêlée aux herbes délicates. La finale est très agréable et la bouteille peut disparaître rapidement ! L'apéritivo idéal pour sublimer vos spritz à la manière de ses cousins vénitiens. Il est aussi délicieux seul sur glace.

L'aperitivo» est une alternative au «bitter». Plus léger en intensité et en alcool il est typiquement utilisé pour les spritz.

REFERENCE : IXSIGAD10A

ASPIDE ANALCOLICO SPRITZ



L'élégance sarde de l'apéritif, en version sans alcool.

100CL | 00,0%ALC. | APERITIVO SANS ALCOOL | ITALIE, SARDAIGNE

Orange, fenouil sauvage, romarin, thym et sucre.

Une longue infusion à froid dans l'eau d'oranges sélectionnées et d'herbes aromatiques de notre jardin botanique.

Il dévoile un bouquet expressif mêlant des notes d'agrumes et de maquis méditerranéen, relevées par une subtile touche de cannelle. À l'aération, de délicates nuances résineuses et des arômes de pignons de pin viennent enrichir l'ensemble. En bouche, l'équilibre entre une douce rondeur et une fine amertume apporte beaucoup de fraîcheur et de gourmandise.

L'Aspide Analcolico est un apéritif sans alcool, frais et équilibré, idéal pour revisiter le Spritz en version légère. Ses notes d'agrumes et son amertume délicate offrent une alternative élégante et rafraîchissante, à déguster seul ou allongé de prosecco sans alcool et d'eau gazeuse.

REFERENCE : ICITAZB10A

SPINELLO APERITIVO BLUE SPRITZ



Un aperitivo naturellement bleu pour réinventer vos spritz !

100CL | 12,5%ALC. | APERITIVO | ITALIE, SARDAIGNE

Agrumes sardes, baies d'argousier, spiruline bleue, botaniques sauvages sardes et sucre.

Infusion méticuleuse des ingrédients dans de l'alcool neutre sarde.

Éclatant comme les eaux de Sardaigne, d'un bleu émeraude limpide et séduisant, qui attire le regard comme une crique secrète entre rochers clairs et fonds transparents. Le nez est frais et sauvage : agrumes mûrs, herbes du maquis méditerranéen, touche balsamique de baies et d'algues. Vif et rafraîchissant en bouche, marqué par une légère amertume qui oscille entre la douceur de l'orange sarde et une note saline évoquant les brises marines. La finale est longue, avec des notes de zeste d'agrumes et une minéralité surprenante.

Son nom s'inspire de deux ingrédients uniques : la spiruline (spirulina) et l'argousier (olivello)

REFERENCE : IXSIGAD10B

GRAPPA BIANCA



Une grappa non vieillie, fraîche et intense.

50CL | 40%ALC. | GRAPPA NON-VIEILLIE | ITALIE, SARDAIGNE

Marcs de raisins provenant de la production de vin de Silvio Carta.

Les différents marcs de raisins sont mis à fermenter ensemble pendant 30 à 60 jours. Le tout est ensuite distillé par distillation discontinue dans un alambic en cuivre, les têtes et les queues sont soigneusement coupées. Le distillat est ensuite stocké dans des conteneurs inertes en acier inoxydable, en attente de conditionnement.

Cette grappa cristalline se caractérise par un parfum intense, persistant et équilibré. En bouche, sa saveur harmonieuse est agréablement douce et particulièrement raffinée.

Bouteille 50cl.

REFERENCE : IXGRAAF10C

BITTEROMA ROSSO



«Bitter della pace» le bitter de la paix, selon le Maître Distillateur Ellio Carta.

100CL/10CL | 25,3%ALC. | BITTER | ITALIE, SARDAIGNE

Romarin, thym, sauge, eucalyptus, zestes d'orange, tamarin, clou de girofle et autres botaniques sauvages.

Infusion méticuleuse des ingrédients dans de l'alcool neutre sarde.

Un nez enveloppant rappelant les bouquets d'herbes aromatiques : romarin, thym, santoline, sauge et eucalyptus, relevés par l'écorce d'orange, le tamarin et le clou de girofle. Sec et intense en bouche, l'amertume est incisive et parfaitement maîtrisée. Longue finale sur les écorce d'agrumes.

Le «bitter» a une amertume plus prononcée que «l'aperitivo» de par l'infusion de plantes, racines, épices et certains agrumes. Il est typiquement utilisé pour les cocktails comme le negroni, l'americano ou le boulevardier.

REFERENCE : IFBITLI19A

AMARO BOMBA CARTA



Un amer rare qui porte en lui l'histoire d'une Sardaigne impétueuse et sauvage.

70CL/10CL | 33%ALC. | AMARO | ITALIE, SARDAIGNE

Miel d'arbousier, santoline, millepertuis, hélichryse, thym et armoise.

Infusion méticuleuse des ingrédients dans de l'alcool neutre sarde.

Un nez puissant et distinctif qui s'ouvre sur des notes végétales : herbes officinales, millepertuis, santoline et thym accompagnés de notes de miel d'arbousier, d'armoise et de maquis méditerranéen. La bouche est enveloppante, persistante avec une explosion de notes fraîches et amères du maquis sarde. Les aromes sauvages sont parfaitement équilibrés par la douceur du miel d'arbousier. La finale se dévoile sur des notes balsamiques, le millepertuis et l'armoise.

La bouteille est recouverte d'un papier rappelant les «cocktails molotov» car Bomba Carta a une intensité explosive et un gout authentique de la Sardaigne.

REFERENCE : IFAMALI18A

AMARO BOMBA CARTA - CAFFÈ TUSTATU



Un amaro obtenu par infusion de grains de café Arabica de qualité supérieure.

70CL/10CL | 26%ALC. | AMARO | ITALIE, SARDAIGNE

4 types de café arabica : du Salvador pour le léger et la douceur, de Santos (Brésil) pour l'équilibre et les notes chocolatées, de Colombie, floral et fruité et du Honduras : café d'altitude considéré parmi les meilleurs au monde. Miel d'arbousier.

Les différents grains sont torréfiés (en sarde "Tustatu") en Sardaigne et selon le meilleur goût italien : durant environ 20 minutes, avec de l'air chaud indirect jusqu'à atteindre la teinte «robe de moine». Les grains sont ensuite macérés puis mis à infuser dans de l'alcool neutre sarde.

Un nez très complexe, équilibré et d'une grande intensité aromatique. Doux et parfumé en bouche, avec des notes fraîches et fruitées et une acidité équilibrant la puissance aromatique. La finale est intense, exaltée par le mélange des différentes variétés de café et par la présence de miel d'arbousier, un miel amer, rare et authentiquement sarde.

À déguster pur ou sur glace. Il se révèle également être un ingrédient clé pour de nombreux cocktails.

REFERENCE : IFAMALI18B





TWO STACKS
IRISH WHISKEY

PLUS DE WHISKEY, PLUS DE GOÛT

Two Stacks Double Irish Cream Liqueur réinvente un grand classique avec une recette généreuse, moderne et pensée pour les palais exigeants.

Fondée en 2020, Two Stacks s'illustre parmi les nouvelles voix du whiskey irlandais grâce à son approche de bonding & blending (négociant-assembleur indépendant) et à une sélection précise des meilleurs distillats du pays. Cette expertise se retrouve dans son Double Irish Cream Liqueur, liqueur irlandaise élaborée à partir du blend signature Two Stacks, avec une proportion de whiskey bien supérieure aux standards du marché. Produite dans une installation alimentée par l'énergie solaire, cette liqueur associe qualité du spiritueux, onctuosité maîtrisée et volonté de revisiter un classique avec modernité.

L'AVIS PARDELA

“Two Stacks signe une crème irlandaise généreuse, précise et élégante. La forte proportion de whiskey apporte relief et longueur, tandis que la texture reste parfaitement équilibrée. Une liqueur moderne, pensée avec exigence, qui revisite un grand classique pour offrir une expérience gourmande mais nette. Idéale pure, sur glace ou en cocktail.”







LES CREATEURS

Shane McCarthy, Liam Brogan et Donal McLynn fondent Two Stacks avec l'ambition de redonner une place centrale à l'art irlandais du bonding & blending. Forts d'une longue expérience dans les spiritueux, ils développent des relations étroites avec plusieurs distilleries de l'île et créent un site dédié à la maturation et à l'assemblage.

Cette vision se concrétise notamment dans le Double Irish Cream Liqueur, élaboré avec Robert A. Merry & Co, entreprise de Clonmel reconnue pour son savoir-faire dans la fabrication de liqueurs à base de crème. Leur approche repose sur trois principes : transparence, créativité et innovation, appliqués ici pour offrir une crème irlandaise plus riche en whiskey, plus aromatique et plus expressive que les références classiques.

UNE APPROCHE DURABLE

Two Stacks inscrit le développement durable au cœur de son modèle en combinant innovation, sobriété énergétique et choix responsables. Son site de production fonctionne à 100% grâce à l'énergie solaire, réduisant considérablement son empreinte carbone. La marque porte également une attention particulière aux matériaux utilisés, en privilégiant des solutions plus vertes et en limitant au maximum les intrants non nécessaires. Chaque étape de fabrication fait l'objet d'une réflexion environnementale : sélection de fournisseurs engagés, optimisation des volumes, réduction des déchets, amélioration continue des procédés et choix de conditionnements plus responsables. Cette démarche globale permet à Two Stacks de proposer des produits conçus avec sérieux tout en participant à une évolution positive des pratiques dans le monde du whiskey irlandais.



DOUBLE IRISH CREAM LIQUEUR

Une Irish Cream formulée avec huit fois plus de whiskey que les références classiques pour un plaisir plus franc et plus aromatique.

70CL/10CL | 17,5%ALC. | CRÈME DE WHISKEY | IRLANDE

40 % de whiskey dark grain, 40 % de whiskey light grain, 8 % de Pot Still, 10 % de Double Malt, 2 % de malt tourbé et de la double crème irlandaise.

Les whiskeys et la double crème sont assemblés et harmonisés avec soin, sans additifs ni arômes ajoutés.

Légèrement épicée, cette crème de whiskey révèle une profondeur remarquable, avec des notes de caramel salé et de figue complexifiées par des nuances fumées et d'épices boisées, le tout porté par une texture veloutée et une finale persistante.

REFERENCE : QYLIQLI23A



SPIKE

LE GINGEMBRE, SANS FILTRE

Liqueur de gingembre à base de pur jus bio, pensée pour le bar

Tout commence au labo de l'équipe de The Bottler, marque de cocktails prêts à boire que vous pouvez retrouver page 26, face à un constat simple : le gingembre utilisé dans les recettes de cocktails manquait de constance et de caractère. Le produit manquait, alors ils l'ont créé : Spike était née. Une liqueur de gingembre brute, franche et piquante, élaborée à partir de pur jus de gingembre bio du Pérou. Sans artifices ni compromis, Spike secoue les cocktails, les shots et les habitudes, avec une seule promesse : répondre à un vrai besoin avec une solution claire.

L'AVIS PARDELA

« Spike coche toutes les cases pour les pros. Un profil aromatique puissant et différenciant, un degré à 17,5 % compatible Licence 3, une grande polyvalence en shot et en cocktail, et un storytelling clair. Un produit facile à intégrer à une carte et qui déclenche la curiosité au comptoir. »





LES CREATEURS

À l'origine de Spike, il y a avant tout une rencontre. Valentin et Mickaël se croisent en 2020 derrière le bar d'un hôtel intimiste parisien. L'un est chef barman, l'autre son second. Très vite, une complicité s'installe, nourrie par la même exigence du goût et la même passion pour les cocktails. Quelques mois plus tard, Valentin quitte Paris pour Bordeaux. Le métier de barman reste une passion, mais le rythme devient pesant, accentué par les difficultés de recrutement et la pression du service. Une question s'impose alors. Comment continuer à créer, à transmettre et à travailler les cocktails tout en retrouvant un équilibre de vie plus sain. The Bottler naît de cette réflexion. Une réponse concrète à des problématiques bien réelles du bar. Mickaël, animé par l'envie d'aller plus loin et de relever un nouveau défi, quitte à son tour Paris pour rejoindre Valentin à Bordeaux. Ensemble, ils transforment leur vision en projets, puis en produits.

Spike s'inscrit naturellement dans cette trajectoire. Une liqueur née sur le terrain, pensée par des bartenders, pour des bartenders. Une suite logique à une histoire construite derrière le comptoir, avec la même envie de faire simple, juste et efficace.

SPIKE LIQUEUR DE GINGEMBRE



Du gingembre. Du vrai. Point.

70cl | 17,5%ALC. | LIQUEUR DE GINGEMBRE | BORDEAUX, FRANCE

De l'eau, de l'alcool, du gingembre péruvien bio et du sucre. Sans arôme ni bullshit !

Un produit rond, caractéristique des liqueurs. Puissance en bouche apportée par le jus de gingembre. Chauffe instantanée mais non persistante. Sérieux goût de reviens-y.

Spike se déguste aussi bien en shot que sur glace ou en cocktails :
Shot : idéal pour un shot puissant en bouche mais pas trop alcoolisé.
Sur glace : pour les plus courageux.
En cocktails : Idéal pour réaliser les Mules en tout genre ((Moscow Mule, London Mule, Jamaïcan Mule..). Parfait également pour twister les grands classiques tels que la Margarita, le Mai Thaï, le Penicillin..

RÉFÉRENCE : RFYGINLI25A



SPIKE & LIME

LE COCKTAIL SIGNATURE : SPIKE & LIME

Spike et Limonade (ou eau gazeuse pour moins de sucre)

Recettes Cocktails

APERITIFS ET AUTRES

Léonce Spritz



INGRÉDIENTS :
- 6cl Léonce Sauvignon Blanc ou Léonce Criolla Rose
- 4cl Prosecco
- 2cl eau gazeuse
- 1 quartier de citron jaune
- 1/2 tranche de citron jaune

PRÉPARATION :
- Remplir un verre à pied de glace,
- Verser le Léonce, le prosecco et l'eau gazeuse dans le verre,
- Presser le quartier de citron. Mélanger,
- Décorer avec une rondelle de citron.

Léonce Americano



INGRÉDIENTS :
- 4cl Léonce Maury ou Léonce Malbec
- 6cl Eau pétillante
- 3cl Bitter
- Zeste d'orange

PRÉPARATION :
- Mettre 2-3 glaçons dans un verre tumbler,
- Faire tomber le zeste d'orange frais dans le verre,
- Verser le bitter puis le Léonce,
- Allonger avec l'eau pétillante,
- Remuer délicatement.

Verjus Clover



INGRÉDIENTS :
- 4,5cl S de Sorgin Rosé
- 1,5cl Léonce Sauvignon Blanc
- 1,5cl verjus Léonce
- 1,5cl sirop de framboise

PRÉPARATION :
- Dans un shaker, secouer tous les ingrédients avec de la glace,
- Filtrer dans un verre à cocktail classique,
- Server et déguster.

Yellow Negroni



INGRÉDIENTS :
- 3cl Yellow Sorgin
- 3cl Léonce Maury ou Léonce Malbec
- 3cl Campari
- Zeste d'orange

PRÉPARATION :
- Remuer les ingrédients dans un verre à mélange avec de la glace,
- Servir dans un verre old-fashioned avec un gros glaçon,
- Décorer avec un zeste d'orange si désiré.

Recettes Cocktails

APERITIFS ET AUTRES

Espresso Martini Châtaigne



INGRÉDIENTS :
- 4cl Liqueur Whisky-Châtaigne
- 2cl Bistro Vodka
- 1 Espresso

PRÉPARATION :
- Placer tous les ingrédients dans un shaker avec des glaçons,
- Secouer vigoureusement pendant environ 10 à 15 secondes,
- Servir dans un verre à martini refroidi en filtrant les glaçons.

Porto-Melo



INGRÉDIENTS :
- 4cl Liqueur de melon de Cavaillon
- 4cl Porto
- Tonic

PRÉPARATION :
- Remuer la liqueur et le porto dans un verre à mélange,
- Servir sur glace dans un verre short drink,
- Allonger avec le tonic

Spritz Aspide



INGRÉDIENTS :
- 6cl d'Aspide Spritz
- 12cl de Prosecco
- 4cl d'eau pétillante
- 1 tranche d'orange
- 6 glaçons

PRÉPARATION :
- Placer les glaçons dans votre verre,
- Commencer par l'Aspide, compléter par le Prosecco et terminer par l'eau pétillante,
- Déposer la tranche d'orange dans le verre,
- Servir aussitôt avec une paille pour remuer.

Mirto Sour



INGRÉDIENTS :
5cl de Mirto Ricetta Storica Silvio Carta
2cl de jus de citron
1,5cl de sirop de romarin
1 brin de romarin

PRÉPARATION :
- Placer tous les ingrédients dans un shaker avec des glaçons,
- Remuer vigoureusement,
- Filtrer 2 fois,
- Servir dans un verre low tumbler.



COCKTAILS PRÊTS À BOIRE

The Bottler
Classic Cocktails

UNE AUTRE MANIÈRE D'ÈLABORER ET DE SAVOURER DES COCKTAILS EST POSSIBLE

Une gamme de cocktails classiques Made in France qualitative et éco-responsable.

La culture cocktail connait depuis une dizaine d'années un véritable boom en France. Longtemps réservés à une clientèle d'initiés, les cocktails coexistent désormais auprès du vin et de la bière sur les cartes des bars, restaurants et brasseries de France. Ce développement rapide s'est parfois fait au détriment de la qualité, l'élaboration d'un cocktail savoureux et équilibré demandant savoir-faire et expérience. C'est ce savoir-faire, fruit de nombreuses années de travail derrière les bars, que Mickaël et Valentin mettent à l'honneur avec The Bottler à travers leur gamme de cocktails classiques prêt-à-boire.

A l'instar d'un bon plat, un bon cocktail, c'est avant tout de bons ingrédients, c'est pourquoi les spiritueux de base des cocktails The Bottler : Gin, Vodka, Rhums et Whisky sont tous certifiés BIO et sont distillés en alambics traditionnels à Cognac. Servir un bon cocktail n'a jamais été aussi simple : secouez la bouteille, ouvrez, versez et le tour est joué. Santé !

L'AVIS PARDELA

« Chez Pardela Spirits, cela faisait quelques temps que nous souhaitions inclure dans notre gamme une offre de cocktails prêt-à-boire de qualité et destinée aux professionnels. La révélation s'est produite en découvrant la gamme de Valentin et Mickaël : des cocktails classiques exprimant toute la pureté et la finesse de ces recettes d'anthologie. The Bottler allie des ingrédients d'une qualité exceptionnelle à l'expertise mixologique de deux barmen professionnels. Une jeune marque qui redéfinit le prêt à boire. »





LES CREATEURS

The Bottler c'est avant tout une bromance commencée en 2020. Valentin et Mickaël sont alors collègues dans un hôtel intimiste parisien, respectivement chef barman et second. Valentin décide cependant de quitter Paris pour Bordeaux quelques mois plus tard : être barman est un métier passionnant mais devenu épuisant avec les difficultés de recrutement qui pèsent sur les équipes. Comment répondre à ces nouvelles problématiques ? Comment allier sa passion pour les cocktails et un rythme de vie plus sain ? The Bottler est l'une des réponses à ces questions. Mickaël, toujours avide de nouveaux défis, démissionne et décide de rejoindre son compère à Bordeaux. La suite, vous l'avez devant vous...

MOSCOW MULE



Epicé, énergique, pétillant.

20cl/70cl/300cl | 17,8%alc. | COCKTAIL PRÊT À BOIRE | BORDEAUX, FRANCE

Vodka Bio / Cordial de gingembre Bio / Jus de citron Bio / Sirop de sucre de canne Bio.

Un cocktail frais et pétillant aux notes prononcées de gingembre frais, légèrement acidulé.

Cocktail à diluer à part égale avec de l'eau pétillante dans une tasse en cuivre ou un verre tumbler.

Il existe presque autant de version du Mule que de pays dans le monde. Nous vous présentons sa version la plus populaire et certainement la plus consommée. Dans un verre classique ou en cuivre, promis, ça aura le même goût !

REFERENCE : FXSIGAP12A

DAÏQUIRI



Vigoureux, équilibré, sour.

20cl/70cl/300cl | 17,8%alc. | COCKTAIL PRÊT À BOIRE | BORDEAUX, FRANCE

Rhum blanc Bio / Rhum brun Bio / Jus de citron Bio / Sirop de sucre de canne Bio.

Cocktail vigoureux, présentant une légère acidité. Le rhum blanc apporte puissance et fruité, le rhum vieilli gourmandise et rondeur.

Servir frais dans un verre coupette. Mojito : dans un verre à mojito, ajouter quelques feuilles de menthe, des glaçons et un trait d'eau pétillante.

Pour les passionnés de Rhum. Ernest Hemingway le préférait sans sucre et avec une double dose de rhum. On préfère vous présenter la version classique, ce sera mieux pour tout le monde !

REFERENCE : FXSIGAP12B

MARGARITA



Frais, acidulé, iodé.

20cl/70cl/300cl | 17,8%alc. | COCKTAIL PRÊT À BOIRE | BORDEAUX, FRANCE

Tequila / Triple Sec / Jus de citron vert Bio / Fleur de sel.

Cocktail frais, aux notes franches d'agave, soutenues par les arômes d'écorces d'orange du triple sec. Légèrement iodé pour un sérieux goût de reviens-y.

Servir frais dans un verre à Margarita, avec ou sans rim de sel.

Cocktail mythique qui nous emmène sur le sable chaud des plages mexicaines. Que caliente !

REFERENCE : FXSIGAP12F

ESPRESSO MARTINI



Énergique, rond, caféiné.

20cl/70cl/300cl | 15,2%alc. | COCKTAIL PRÊT À BOIRE | BORDEAUX, FRANCE

Vodka Bio / Liqueur de café / Café Bio extrait à froid.

Cocktail caractérisé par des notes intenses de café, grâce à une extraction à froid. La liqueur de café apporte rondeur et douceur, tandis que la vodka insuffle la vigueur nécessaire à ce cocktail plein d'énergie.

Servir frais dans un verre à Martini.

Non, il n'y a pas de martini dans ce cocktail, mais assez de caféine pour vous faire passer une belle soirée.

REFERENCE : FXSIGAP12E

PORNSTAR MARTINI



Gourmand, exotique, festif

70cl/300cl | 15%alc. | COCKTAIL PRÊT À BOIRE | BORDEAUX, FRANCE

Vodka Bio / Jus de citron / Purée de passion / Liqueur de vanille / Sirop de sucre de canne Bio.

Un cocktail gourmand et intense aux notes exotiques de fruit de la passion, subtilement équilibrées par la fraîcheur des agrumes et la douceur de la vanille.

Pour une mousse onctueuse, shaker 10cl et verser dans un verre à martini. Se déguste aussi pur sur glace, dans un verre à whisky.

Né à Londres dans les années 2000, le Pornstar Martini s'est rapidement imposé comme un grand classique des cocktails contemporains. Gourmand, exotique et résolument festif, il s'invite aussi bien à l'apéritif qu'en début de soirée.

REFERENCE : FXSIGAP121

COSMOPOLITAN



Fruité, doux, légèrement acidulé.

20cl/70cl/300cl | 13,6%alc. | COCKTAIL PRÊT À BOIRE | BORDEAUX, FRANCE

Vodka Bio / Triple Sec / Jus de citron vert Bio / Jus de cranberry.

Cocktail doux, fruité et acidulé à la fois.

Servir frais dans un verre coupette.

Le cocktail new-yorkais par excellence. Carrie Bradshaw et ses amies de Sex & the City en avaient fait leur boisson favorite. Goûtez-y, vous comprendrez pourquoi.

REFERENCE : FXSIGAP12C

NEGRONI



Amer, robuste, vineux.

20cl/70cl/300cl | 22,4%alc. | COCKTAIL PRÊT À BOIRE | BORDEAUX, FRANCE

Gin Bio / Campari / Vermouth Rouge.

Un cocktail en clair-obscur, alliant la puissance du gin, la douceur du vermouth et l'amertume du Campari.

Servir sur glace dans un verre old fashioned. Presser un zeste d'orange à la surface du cocktail et insérer dans le verre.

Florence, 1919. Le Compte Camillo Negroni rentre d'Angleterre. Il demande à son barman préféré de rempalcer l'eau de son Americano par du gin. Le reste appartient à l'Histoire.

REFERENCE : FXSIGAP12H

OLD FASHIONED



Puissant, rond, suave.

20cl/70cl/300cl | 32,3%alc. | COCKTAIL PRÊT À BOIRE | BORDEAUX, FRANCE

Whisky Bio / Sirop de sucre de canne Bio / Angostura Bitter / Orange Bitter.

Cocktail puissant, suave et gourmand en bouche. La rondeur et le fruité du jeune whisky français sont relevés par les notes épicées de l'Angostura.

Servir sur glace dans un verre old fashioned. Presser un zeste d'orange à la surface du cocktail et insérer dans le verre.

Classique parmi les classiques. Plus de 150ans après sa création, le Old Fashioned n'a pas pris une ride. Cocktail préféré de Don Drapper dans Mad Men. Un conseil, n'en buvez pas autant que lui.

REFERENCE : FXSIGAP12G



VODKA

BISTRO VODKA

La Fine Vodka

L'esprit bistro, simple, une vodka fine et légère, qui ne brûle pas. Une vodka de grain et un savoir-faire français.

En 1814 les russes étaient à Paris. Ils n'avaient pas le droit de boire dans les auberges. Malgré l'interdiction on leur servait de la fine (de la vodka) en vitesse, ce qui se dit bistro (быстро) en russe. C'est ainsi qu'est né le mot « bistro ».

Bistro Vodka est une vodka fine : sa texture est particulièrement légère. Elle n'est ni lourde, ni grasse, elle ne brûle absolument pas quand on la consomme. C'est une vodka raffinée, élaborée à partir de blé français.

Quand on parle de vodka la finesse est dans la texture, ce qui est le cas pour Bistro Vodka, mais elle est aussi dans ses arômes. De même qu'on dit que le gris contient toutes les couleurs, une bonne vodka contient tous les arômes. Derrière une apparente neutralité de goût apparaissent de manière très subtile toute une série d'arômes végétaux, de grain, d'agrumes, de menthe.

C'est ça une fine vodka, une eau-de vie riche de mille facettes, un peu comme un flocon de neige. La subtilité ne se voit pas immédiatement. C'est même à ça qu'on la reconnaît...

Le bistro à la française est connu dans le monde entier parce qu'il associe simplicité et finesse gastronomique. C'est exactement ce qu'est bistro vodka, avec une valeur ajoutée : son unique finesse.

L'AVIS PARDELA

« La Bistro Vodka est 100% issue de blé français et c'est bien de le dire ! Sa conception et son design hommage aux bistros français en font une Vodka dont nous pouvons être fiers et qui se consomme aussi bien seule qu'en cocktail (Moscow Mule, Cosmopolitan, White Russian, Bloody Mary...). Fine et raffinée, elle reste accessible et se veut LA vodka pour toutes les occasions ! »







LES CREATEURS

Stéphane, Laurent et Olivier rassemblent à eux 3 presque 100 ans d'expérience dans les spiritueux. Chacun de leur côté, ils ont créé, goûté, assemblé, promu et vendu des alcools fantastiques et reconnus. Ensemble, en 2018, ils ont fondé Spiritique, et nous font partager à travers leurs créations les valeurs et la passion qui les animent.

« Pour le monde entier, le bistrot est français.
Mais l'Histoire est taquine, et Laurent l'a bien relevé : car c'est aux Russes que nous devons cet héritage
que nous pouvons dater à 1816, quand la coalition de l'armée prussienne et de l'armée russe tentait de renverser Napoléon à Paris.
C'est de là que nous sommes partis pour créer BISTRO VODKA : une histoire incontournable, une identité forte,
mais une vodka fine, souple, 100% de blé français, déjà maintes fois médaillée. »

BISTRO VODKA



Une vodka de grain, fine et légère. Un savoir-faire français.

70CL | 40%ALC. | FINE VODKA | FRANCE

Blé français.

Triple distillation en colonne.
Réduction à l'eau de source osmosée. Filtration douce.

Nez fin et élégant. La qualité de l'alcool de blé est excellente, avec de belles notes florales et beaucoup de fraicheur. L'attaque est souple et l'alcool apporte un joli gras. Finale assez longue et sans amertume. Une étonnante finesse et une grande douceur en bouche. A déguster seule ou en cocktails.

Présentoir individuel disponible.

REFERENCE : FXSIGVV99B



J'aime la Finesse



Pisco FONTANA HANDCRAFTED

LE PISCO QUI PLACE LES ANDES SUR LA CARTE DES GRANDS SPIRITUEUX

Des piscos d'une grande finesse, à la fois veloutés et corsés, ils se distinguent par leurs tonalités intensément fruités et épicés.

Des raisins cultivés biologiquement sur leur domaine de 15 hectares, une fermentation en levures indigènes, une distillation artisanale et un affinage de deux ans assurent aux Piscos Fontana une qualité irréprochable.

La philosophie de la famille Fontana est de produire les piscos de la meilleure qualité possible, en se basant sur trois piliers :

- l'Authenticité : suivi strict du processus traditionnel et du cahier des charges de l'appellation d'origine : pisco uniquement à base de raisin, distillé en une fois et sans ajout de produits externes comme de l'eau, du sucre ou des arômes.
- Une production naturelle : aucun produit chimique n'est utilisé dans la culture des vignes afin d'obtenir des raisins d'excellente qualité. La fermentation se fait naturellement sans ajout de levure.
- L'Artisanat : les distillations sont faites dans de petits alambics (de 300 à 400 litres) afin d'obtenir un pisco aux arômes intenses et à la texture veloutée.

L'AVIS PARDELA

« C'est un honneur pour nous de vous présenter ces piscos artisanaux d'une rare qualité. Né de l'immigration européenne au Pérou, le pisco est le lointain cousin de nos brandys qui aujourd'hui traverse de nouveau l'Atlantique pour notre plus grand plaisir. Nous aimons particulièrement la gamme Fontana car elle permet de découvrir tout en finesse différents aspects du pisco à travers les cépages utilisés. De vrais piscos péruviens pour les amateurs ! »







LES CREATEURS

Originaire de Gênes, la famille Fontana a immigré au Pérou au cours de la Première Guerre Mondiale pour s'installer dans la région de Tacna à la pointe sud du pays. C'est en 2005 que Cesar Fontana, passionné de pisco et travaillant déjà dans sa production, devient propriétaire d'un « Fundo» (domaine) de 15 hectares situé dans la vallée de Mala, à 80km au sud de Lima à une altitude de 300m et commence à cultiver ses propres raisins.

10 ans plus tard en 2015 c'est un autre passionné de pisco, son fils Jesko Fontana, qui entreprend d'exporter les exceptionnels piscos créés par son père afin de faire rayonner la culture péruvienne et avec l'objectif de faire de Fontana les piscos les plus reconnus au monde.

PISCO FONTANA - QUEBRANTA



Un véritable Pisco artisanal issu 100% du cépage Quebranta.

70CL | 40%ALC. | PISCO PÉRUVIEN | PÉROU

Vin de raisins de Quebranta du domaine viticole de Fontana.

La pulpe et le jus sont fermentés naturellement jusqu'à l'obtention d'un vin distillé ensuite lentement et en une seule fois dans des petits alambics en cuivre (300L à 400L). Aucun ajout d'eau, de sucre ou d'arômes.

Affinage de 2 ans minimum en cuve inox.

Spiritueux généreux, souple et versatile. Il se caractérise par des arômes de banane, pomme, cacao et agrumes. Ce pisco est habituellement utilisé pour le célèbre cocktail « Pisco Sour » et pour le tout aussi classique « Capitán » où il est accompagné de vermouth et de bitters.

REFERENCE : RXPICAE15B

PISCO FONTANA - ITALIA



Un véritable Pisco artisanal issu 100% du cépage Italia.

70CL | 40%ALC. | PISCO PÉRUVIEN | PÉROU

Vin de raisins «Italia» du domaine viticole de Fontana. Il est considéré comme le plus aromatique des cépages utilisés pour le Pisco.

La pulpe et le jus sont fermentés naturellement jusqu'à l'obtention d'un vin distillé ensuite lentement et en une seule fois dans des petits alambics en cuivre (300L à 400L). Aucun ajout d'eau, de sucre ou d'arômes.

Affinage de 2 ans minimum en cuve inox.

Soyeux et généreux. Les arômes d'amandes, de noix, de fruits tropicaux et les notes florales font de cette eau-de-vie un joli pisco de dégustation.
Pisco idéal pour le cocktail « Pisco Punch » : originaire de San Francisco ce cocktail est élaboré avec du jus d'ananas, du citron vert et de la gomme arabique.

REFERENCE : RXPICAE15A


PISCO
FONTANA
ARTESANAL
PISCO
FONTANA
100% DE UVAS
MALA - PERU
40 % ALC/VOL
QUEBRANTA
700 ML



PISCO FONTANA - MOSTO VERDE MOSCATEL



Un véritable Pisco «Mosto Verde» issu 100% du cépage Moscatel.

50CL | 40%ALC. | PISCO PÉRUVIEN | PÉROU

Vin partiellement fermenté à base de raisins de Muscat (Moscatel) du domaine viticole de Fontana.

Suivant le processus Mosto Verde, la pulpe et le jus sont partiellement fermentés sans ajout de levure puis distillés lentement et en une seule fois dans des alambics en cuivre (300L à 400L); aucun ajout d'eau, de sucre ou d'arômes.

Affinage de 2 ans minimum en cuve inox.

Pisco ample, généreux et velouté. Arômes puissants et concentrés de noix, d'amande et de fleurs blanches. Un grand pisco de dégustation.
Délicieux seul ou combiné à des agrumes, du vermouth blanc voire du champagne.

Il faut presque 2 fois plus de vin pour faire le même volume de pisco «Mosto Verde» qu'un pisco classique !

Etui individuel disponible.

REFERENCE : RXPICAE15C



GIN

Sorgin

GIN DE BORDEAUX

Sorgin, trait d'union entre vin et spiritueux.

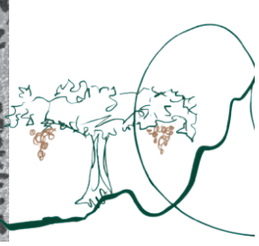
Sorgin tire son nom du basque « Sorgin », qui signifie sorcière. Un hommage à Sabine Lurton, figure libre et inspirante, animée par une énergie communicative et un goût affirmé pour la fête jusqu'au bout de la nuit. Sorgin incarne cet esprit de convivialité et de partage, ces moments où l'on célèbre ensemble sans compter le temps.

Imaginé par Sabine et François Lurton, Sorgin est un gin français premium né de la rencontre entre le monde du vin et celui des spiritueux. Élaboré à partir d'un alcool de vin, il sublime le sauvignon blanc, cépage emblématique de la famille Lurton. Les botaniques, soigneusement sélectionnées, traduisent la palette aromatique du sauvignon blanc : fraîcheur, notes végétales, florales et d'agrumes, en parfait équilibre avec le genièvre.

La gamme Sorgin décline différentes expressions autour de cette identité unique. Certaines cuvées sont élevées en barriques de vin, apportant complexité et profondeur, et révélant le savoir-faire vigneron dans l'univers du gin.

L'AVIS PARDELA

« S'il y a une chose dont nous sommes sûrs c'est que Sorgin ne laisse jamais indifférent ! Seul Gin à base de vin de Sauvignon, il charme par sa rondeur, sa richesse et ses notes d'agrumes très frais. Il offre une vraie alternative originale dans une catégorie en pleine expansion. Nous apprécions aussi le travail abouti sur les finitions en fûts de vins de différents horizons. Le Sorgin classique se déguste parfaitement avec un tonic ou pour des bases de cocktails « frais », alors que le Yellow est un gin de dégustation qui se consomme idéalement sur glace ou dans des cocktails « short drink » (Negroni, Martinez, Old fashioned...). »



LES CREATEURS

Originaire de Bordeaux, François a vinifié ses premiers vins dans l'Entre-Deux-Mers et en Pessac-Léognan. C'est en parcourant le monde qu'il poursuivit cette passion en conseillant d'autres producteurs, puis en créant ses propres vignobles. De son coté, Sabine a passé son temps entre Bordeaux, Barcelone, l'Andalousie et le Pays basque. Extérieure au monde du vin et des spiritueux, elle n'en reste pas moins une amatrice exigeante, en particulier du gin, très consommé en Espagne. Ensemble il se lancent dans l'aventure spiritueux et créent Sorgin, des gins français uniques, entre tradition et innovation.

SORGIN SAUVIGNON

Le seul gin à base de vin de sauvignon blanc : trait d'union entre le monde du vin et des spiritueux.
Il séduit les amateurs avertis autant que les novices à la recherche de nouvelles expériences gustatives.



70CL / 300CL | 43%ALC. | DISTILLED GIN DE BORDEAUX | FRANCE, BORDEAUX

Vin de sauvignon, zestes de pamplemousse, zestes de citron vert et jaune, violette, genêt, bourgeon de cassis.

Distillation de vin de sauvignon, genièvre et macération de botaniques.

Nez puissant de genièvre équilibré par des notes complexes d'agrumes et une jolie note végétale. Attaque franche qui laisse place à une bouche ample qui révèle une grande intensité aromatique. Belle longueur toute en finesse, où l'on retrouve les notes de genêt et de violette, en parfait équilibre avec le genièvre. A déguster sur glace avec un tonic sec ou pour revisiter vos cocktails classiques.

Coffret avec 2 verres disponible. Etui individuel disponible.
BIB de 3L Disponible.



REFERENCE : FXSIGGV12A

SORGIN YELLOW GIN

Une déclinaison innovante de Sorgin élevé en fûts de vin de sauvignon.



70CL | 42%ALC. | GIN VIEILLI DE BORDEAUX | FRANCE, BORDEAUX

Vin de sauvignon, zestes de pamplemousse, zestes de citron vert et jaune, violette, genêt, bourgeon de cassis.

Distillation de vin de sauvignon, genièvre et macération de botaniques.

Elevage de 6 mois en barriques de chêne ayant contenu des vins de sauvignon blanc de Pessac-Léognan et de Graves.

Au nez des notes de genièvre complexifiées par une touche de fruits secs grillés, d'épices, d'écorce d'orange et de coing mûr. Une bouche ronde et expressive aux notes de litchi, orange amère avec une douce amertume en finale aux notes de réglisse. L'élevage lui confère une grande complexité tout en gardant la fraicheur de Sorgin.
A déguster seul ou en cocktails short drinks.

Elu meilleur gin vieilli au monde ! Coffret avec 2 verres disponible.



REFERENCE : FXSIGGV12C


YELLOW GIN
DISTILLED FROM 8 SELECTED BOTANICALS
& SAUVIGNON
Sorgin
Sorgin & François
Lurton
DISTILLED IN FRANCE



YELLOW SORGIN ÉDITIONS SPÉCIALES



Fort du succès de Yellow Sorgin, Sabine et François continuent d'explorer les possibilités du vieillissement en barrique. Sorgin propose régulièrement de nouvelles déclinaisons premium et confidentielles en éditions limitées. Ces éditions font l'objet d'affinages inédits en barriques de vins aux origines soigneusement sélectionnées par Sabine, François et leurs équipes. Ces éditions éphémères, numérotées à la main, viendront nourrir la collection Yellow Sorgin Special Editions.

70CL | 40-43%ALC. (Variable) | GIN VIEILLI DE BORDEAUX | FRANCE, BORDEAUX

Vin de sauvignon, zestes de pamplemousse, zestes de citron vert et jaune, violette, genêt, bourgeon de cassis.

Distillation de vin de sauvignon, genièvre et macération de botaniques.

Premier élevage de 6 mois en barriques de Pessac-Léognan ou de Graves blanc. Puis finition dans des barriques de vins d'origines diverses, suivant la recette de l'édition spéciale.

S DE SORGIN



S de Sorgin est la dernière création de Sabine et François Lurton, déjà à l'origine du premier gin de sauvignon blanc, Sorgin. Le savoir-faire du vigneron bouscule avec audace les codes du gin.

70CL | 37,7%ALC. | GIN ROSÉ | FRANCE, BORDEAUX

Alcool neutre de vin, distillat de genièvre, pamplemousse rose, airelles de France, figues de France, citron vert, citron jaune.

Distillation de vin Sauvignon, genièvre et macération de botaniques.

Le nez est fruité, marqué par des notes de fruits exotiques (litchi, banane mûre) et d'agrumes (citron, écorce d'orange). A l'aération des notes épicées (poivre noir) apparaissent. La bouche est crémeuse et volumineuse. La finale est gourmande et fruitée, soulignée par des touches de fruits rouges et de figues fraîches. S de Sorgin s'apprécie allongé d'un tonic premium, agrémenté de pamplemousse ou de fruits rouges.

REFERENCE : FXSIGGR10A



GIN

Yu GIN

RELAX & REFRESH

Un gin français très frais et subtil, au Yuzu.

Le yuzu, fruit adoré des Japonais, des plus grands chefs et des parfumeurs français pour sa vivacité, sa fraîcheur et sa subtilité aromatique. Grâce au yuzu associé au poivre du Sichuan, à la coriandre et à la réglisse, Yu Gin propose un accord unique, rafraîchissant et élégant.

Tout est unique dans Yu Gin. Sa bouteille originale inspirée de la tradition du jardin zen japonais, mais aussi sa recette. Yu Gin est une quête : la recherche du parfait équilibre entre fraîcheur, tonicité, puissance aromatique, délicatesse et finale légèrement relevée. Chaque ingrédient méticuleusement dosé, joue un rôle fondamental dans un équilibre organoleptique bien précis.

Le yuzu est unique. Une peau épaisse, un cœur tendre et une élégante fraicheur. Né en Chine, vénéré au Japon (on y prend traditionnellement des bains de yuzu), le yuzu est devenu le meilleur ami des chefs et des bartenders en quête de fraîcheur et d'élégance. On le trouve en cuisine, en pâtisserie, et il s'accorde parfaitement avec les tonalités puissantes du genièvre pour offrir tout ce qu'on attend d'un bon gin : fraîcheur, subtilité, richesse aromatique.

L'AVIS PARDELA

« We Love YU ! Car tout plait dans ce gin beau, bon et accessible. Le Yuzu, agrume du Japon que nous ne présentons plus apporte une douce fraicheur épaulée par la coriandre alors que le poivre de sichuan et la réglisse apportent une touche d'épice et une note « tonique » ! Il reste fidèle à la promesse première du Gin : offrir un alcool blanc frais, aromatique et complexe. Excellent avec un beau tonic ou en cocktail. »





LES CREATEURS

Stéphane, Laurent et Olivier rassemblent à eux 3 presque 100 ans d'expérience dans les spiritueux. Chacun de leur côté, ils ont créé, goûté, assemblé, promu et vendu des alcools fantastiques et reconnus. Ensemble, en 2018, ils ont fondé Spiritique, et nous font partager à travers leurs créations les valeurs et la passion qui les animent.

« Pour nous trois, chez Spiritique, les marques que nous créons et les recettes que nous élaborons retranscrivent des valeurs que nous défendons :
la créativité pour une expression libre et décomplexée dans un secteur qui tend parfois à se standardiser ;
la singularité pour une affirmation de notre identité « à la française », de nos choix.
C'est ainsi que Yu Gin est né, dépassant les frontières pour aller jusqu'au Japon et proposer un gin dont l'ingrédient fondateur,
le yuzu, signe un choix audacieux, dans un flacon unique, évoquant les stries des jardins japonais pour symboliser l'eau. »

YU GIN



Un gin frais et unique à base de Yuzu.

20CL/70CL | 43%ALC. | DISTILLED GIN | FRANCE

Baies de genièvre, yuzu, poivre de Sichuan, coriandre, réglisse.

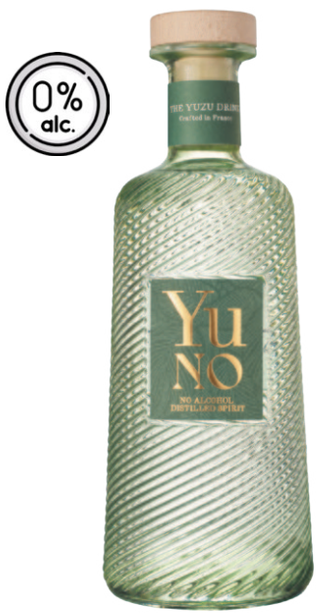
Macérations longues de chaque botanique séparément, distillation en alambic double chauffe.

Au nez, bouquet délicat avec une pointe zestée. Beaucoup de fraîcheur. Une étonnante finesse en bouche sur les agrumes et la coriandre. Finale d'une grande finesse, beaucoup de douceur et de longueur avec une belle rémanence poivrée.
A déguster sur glace accompagné d'un tonic frais.

Coffret et présentoir individuel disponible.

REFERENCE : FXSIGGD10A

YU NO



Bien plus qu'une alternative sans alcool à Yu Gin,
Yu No ouvre de nouveaux horizons à la création de cocktails sans alcool.

70CL | 0%ALC. | SPIRITUEUX SANS ALCOOL | FRANCE

Baies de genièvre, yuzu, poivre de Sichuan, coriandre, réglisse.

Distillation du yuzu frais et macération des autres aromates. Aucun alcool et presque pas de sucre ajouté.

Une boisson au Yuzu fraîche et subtile pour se relaxer avec un bon verre sans alcool. L'exploration d'une nouvelle approche de la fraîcheur, une autre touche épicée, une nouvelle intensité aromatique.
A déguster en cocktail en remplacement du gin, mais également pur sur glace.

REFERENCE : FCFRAZA10A


THE YUZU GIN
Crafted in France
Yu
GIN
YUZU & BLACK LEMON



YU GIN BLACK LEMON

Sombre, chaleureux et sophistiqué

70CL | 46%ALC. | DISTILLED GIN | FRANCE



Baies de genièvre, yuzu, citrons noirs, citron, gingembre, coriandre, cardamome et carvi.

Macérations longues de chaque botanique séparément, distillation en alambic double chauffe.

Au nez, YuGin Black Lemon exprime de fortes notes de genièvre et des notes résineuses. En bouche, YuGin Black Lemon est légèrement fumé et épicé en conservant des notes fraîches de yuzu et d'agrumes. Il présente des notes complexes d'agrumes confits, suivies de notes étonnament fraîches de fleurs et de yuzu frais.
Il ouvre la voie à la création de cocktails innovants et delicieux, car il s'agit d'une combinaison d'arômes inédite.

REFERENCE : FXSIGGD10C

Yu
GIN

YUZU & BLACK LEMON



GLENDALOUGH
DISTILLERY

SPIRITUEUX CRAFT DES MONTAGNES IRLANDAISES

Un souffle nouveau dans le pays de naissance du whisky.

Fondée en 2011, la distillerie Glendalough produit des Whiskeys et Gins haut de gamme artisanaux dans les montagnes de Wicklow en Irlande. La distillerie produisait à ses début uniquement du Poitín (eau de vie traditionnelle irlandaise) avant de s'ouvrir à d'autres spiritueux irlandais premium. L'entreprise est aujourd'hui devenue un leader dans les spiritueux artisanaux irlandais.
Glendalough signifie en gaélique la vallée (Glen) des deux (da) lacs (lough). Cette vallée est aussi connue pour son village monastique du 6ème siècle fondé par St Kevin, un moine légendaire symbole d'affranchissement et de liberté farouche. Il est devenu l'emblème de la distillerie qui, comme St Kevin, épouse son environnement pour mieux se démarquer : STAND APART, la devise de la marque.
Chez Glendalough, leurs spiritueux artisanaux et raffinés évoquent un sens profond du lieu et de ses saveurs sauvages mises en bouteille. Les gins sont distillés avec des plantes sauvages fraîchement cueillies à la main dans les montagnes de Wicklow.
Les whiskeys sont le résultat d'une recherche constante des fûts de chênes aux meilleures propriétés qualitatives et gustatives du monde, dont le très rare chêne irlandais.

L'AVIS PARDELA

Une philosophie humble, une histoire d'amitié et des spiritueux d'une incroyable qualité. En à peine 10 ans, Glendalough Distillery s'est imposée parmi les acteurs les plus novateurs et observés du whiskey irlandais. Ce n'est pas surprenant quand on sait que les botaniques utilisés dans le gin sont collectés par leur cueilleuse à plein temps, ou qu'ils sont parmi les seuls à utiliser des fûts de chêne irlandais des forêts environnantes. Il suffit de voir le nombre de médailles obtenues pour comprendre qu'ils produisent parmi les meilleures whiskeys et gins du pays... Nous ne pouvions passer à côté de l'opportunité de faire rayonner l'esprit sauvage des montagnes de Wicklow en France !





LES CREATEURS

A l'origine de la Glendalough Distillery il y a une bande d'amis, des soirées à refaire le monde et un débat fondamental : pourquoi n'y a-t-il pas plus de distilleries craft dans le pays qui a vu naître le whisky ? Pourquoi on comptait au XIXème siècle plus de 200 distilleries artisanales officielles et un nombre incalculable de non-déclarées contre seulement une poignée aujourd'hui ?
Les amis originaires de Dublin et de Wicklow décidèrent de quitter la sécurité de leurs emplois en ville pour s'enfoncer dans les montagnes et ainsi faire renaître la distillerie artisanale irlandaise. Ils décidèrent de s'installer près de leur endroit préféré des montagnes Wicklow : la vallée de Glendalough.

GLENDALOUGH - WILD BOTANICAL GIN



Un gin sauvage issu de botaniques des montagnes de Wicklow. Chaque jour, la cueilleuse s'enfonce dans les montagnes pour récolter les plantes natives utilisées pour le gin.

70CL | 41%ALC. | DISTILLED IRISH GIN | IRLANDE, WICKLOW

Genièvre, coriandre, angelica et de multiples plantes sauvages irlandaises récoltées autour de la distillerie.

Distillation en lot de 250L.
Les temps de distillation sont décidés au cas par cas en fonction de la dégustation de chaque lot. Les botaniques frais sont récoltés à chaque saison pour élaborer différents gins qui seront ensuite assemblés pour créer un seul produit.

Au nez des notes fraîches de genièvre, d'agrume, de pin – une clairière au printemps. La bouche est fraiche et grasse, avec des fleurs d'été, des fruits sauvages d'automne, et des épices. La finale est longue et sur des notes de sous bois et d'épices.
A déguster en Gin Tonic avec un zeste d'orange et une branche de thym.

REFERENCE : QXSIGGD10A

GLENDALOUGH - ROSE GIN



Un gin sauvage à base de botaniques et de roses fraiches de Wicklow.
Un hommage à la mère du Maitre Distillateur qui s'appelait «Rose».

70CL | 37,5%ALC. | DISTILLED IRISH ROSE GIN | IRLANDE, WICKLOW

Trois variétés de roses sont utilisées : la rare et fugace rose sauvage des montagnes de Wicklow, la grande et parfumée « Heritage rose » ainsi que l'ancienne et prisée rose de Damas.

Au vu des ingrédients délicats, la distillation est encore plus lente et précautionneuse et s'effectue grâce à la vapeur qui permet d'extraire les huiles essentielles et saveurs. Davantage de roses sont macérées après distillation afin d'approfondir les arômes et de donner au gin cette teinte rosée.

Au nez des notes de citron vif et orange sanguine, notes douces de genièvre et parfum de rose fraiche. En bouche, les pétales de rose, petites baies, loukoum et agrumes. La finale est longue et accompagnée de notes florales, de poivre rose et d'une touche d'épices.
A déguster en Gin Tonic avec un zeste de citron vert et une branche de menthe.

REFERENCE : QXSIGGR10A



GLENDALOUGH - DOUBLE BARREL



Un whiskey single grain irlandais artisanal de 4 ans avec une double maturation.

70CL | 42%ALC. | SINGLE GRAIN, IRISH WHISKEY | IRLANDE, WICKLOW

Maïs biologique sélectionné localement et orge malté.

Distillation en alambic à colonne.

Premier vieillissement de 3 ans en fûts de bourbon américain, puis 2ème vieillissement d'un an en barriques d'Oloroso de Montilla (vin andalou élevé sous voile, sorte de Jerez non-muté).

Nez sur les fruits noirs et notes rappelant l'esprit de Noël, la citronnelle, la noix de muscade. En bouche il est doux et souple, arômes de caramel, de miel, de grain de poivre, de fruits secs et d'une pincée de sucre roux. Finale sur les épices et les amandes. A déguster seul ou avec une ginger beer, un trait de bitter et un zeste de citron vert.

REFERENCE : QXSIGUQ10A

GLENDALOUGH - SINGLE CASK MADEIRA



Très recherchés et difficiles à trouver, les fûts de Madère apportent une touche unique au whiskey irlandais.

70CL | 42%ALC. | SINGLE GRAIN, IRISH WHISKEY | IRLANDE, WICKLOW

Maïs biologique sélectionné localement et orge malté.

Distillation en alambic à colonne.

Premier vieillissement de 3 ans en fûts de bourbon, 2ème vieillissement en barriques d'Oloroso. Enfin un 3ème vieillissement d'un an en fût de Madère vieilli à Canteiro au large des côtes africaines.

Nez de raisins sec, mangue, orange. En bouche des notes de cerise noire, prune, vanille et une finale sur les épices sucrées et notes poivrées. Un whiskey complexe tout en restant léger et vif.

Disponible sur allocation uniquement.

REFERENCE : QXSIGUQ10C



GLENDALOUGH - SINGLE CASK CALVADOS



Le whiskey irlandais et bien connu pour ses notes de fruits du verger, et la finition Calvados ajoute de la profondeur et de la complexité.

70CL | 42%ALC. | SINGLE GRAIN, IRISH WHISKEY | IRLANDE, WICKLOW

Maïs biologique sélectionné localement et orge malté.

Distillation en alambic à colonne.

Premier vieillissement de 3 ans en fûts de bourbon, puis finition d'un an en fût de Calvados XO (plus de 6 ans d'âge).

Nez floral, vanillé et miellé.
Une bouche douce et parfumée sur le chêne, le caramel, la compote de pomme, le poivre, la cannelle et le miel. Finale sur les pommes vertes et des notes finement boisées.

Disponible sur allocation uniquement.

REFERENCE : QXSIGUQ10E

GLENDALOUGH - SINGLE CASK BURGUNDY



Imprégné d'un vin de Bourgogne pinot noir, les fûts utilisés transmettent au whiskey une grande délicatesse.

70CL | 42%ALC. | SINGLE GRAIN, IRISH WHISKEY | IRLANDE, WICKLOW

Maïs biologique sélectionné localement et orge malté.

Distillation en alambic à colonne.

Premier vieillissement de 3 ans en fûts de bourbon, puis finition d'un an en barriques de vin de Bourgogne rouge.

Nez sur des notes de cuir et légèrement végétales.
Fruité et frais en bouche avec des notes d'agrumes et de petits fruits rouges. La finale est légèrement tannique et finement boisée.

Disponible sur allocation uniquement.

REFERENCE : QXSIGUQ10D



GLENDALOUGH - POT STILL

Le whiskey single grain typiquement irlandais : un whiskey single cask qui met en avant les saveurs du chêne irlandais.



70CL | 43%ALC. | SINGLE GRAIN, IRISH WHISKEY | IRLANDE, WICKLOW

Orge malté et non malté.

Distillé en «pot still» (distillation discontinue).

Premier vieillissement de 3 ans en fûts de bourbon, puis finition dans l'un des fûts les plus rares : un fût en chêne vierge irlandais. Les chênes ont en moyenne 130 ans et se situent dans les montagnes autour de la distillerie où ils sont prélevés de manière durable.

Nez sur des notes d'agrumes, de vanille, de banane avec une pointe herbacée.
Bouche ronde, gourmande, beurrée sur des notes de poires caramélisées, cannelle, muscade et chêne toasté, légèrement tannique. La finale est longue sur la vanille, l'amande, et les fruits des bois.

Bouteilles numérotées et traçables jusqu'au lot, au fût, à l'arbre et à la forêt d'où il provient. Etui individuel disponible.

REFERENCE : QXSIGUQ10B

GLENDALOUGH - POT STILL PEATED

Une création audacieuse qui combine le savoir-faire irlandais avec l'esprit innovant de Glendalough.



70CL | 46%ALC. | SINGLE MALT, IRISH WHISKEY | IRLANDE, WICKLOW

Mélange de malt d'orge malté et non malté. Une partie du malt est fumée avec de la tourbe.

Distillé en «pot still» (distillation discontinue).

Premier vieillissement de 3 ans en fûts de bourbon, puis finition dans l'un des fûts les plus rares : un fût en chêne vierge irlandais. Les chênes ont en moyenne 130 ans et se situent dans les montagnes autour de la distillerie où ils sont prélevés de manière durable.

Nez : Profil fumé tourbé délicat mêlé au malt miellé, à la pomme verte, au clou de girofle, avec des notes d'agrumes et de chêne toasté.
Bouche : Crémeux et corsé, avec des saveurs de pomme cuite, d'épices, d'amande et une légère pointe fumée qui apporte profondeur et complexité.
Finale : Des notes d'épices, de gingembre, une touche d'amande et une subtile empreinte-minérale.

Édition produite en quantités limitées. Une expérience de dégustation rare, parfaite pour les collectionneurs et les amateurs de whiskey.

REFERENCE : QXSIGUQ10K



GLENDALOUGH - DOUBLE BARREL CASK STRENGH



Brut de fût, en hommage à l'héritage et à l'artisanat original de la distillation,qui font partie de la culture irlandaise depuis des siècles.

70CL | 61,3%ALC. | SINGLE GRAIN, IRISH WHISKEY | IRLANDE, WICKLOW

Maïs biologique sélectionné localement et orge malté.

Distillation en alambic à colonne.

Premier vieillissement de 3 ans en fûts de bourbon américain, puis 2ème vieillissement d'un an en barriques d'Oloroso de Montilla (vin andalou élevé sous voile, sorte de Jerez non-muté). Mis en bouteille brut de fût sans réduction.

Nez : arômes de fruits noirs riches, de noix et d'agrumes, accompagnés de notes de muscade.
Palais : doux et soyeux, avec des saveurs de cerises, de miel et de poivre.
Finale : longue et chaleureuse, marquée par des épices de gingembre persistantes et des nuances de noix.

REFERENCE : QXSIGUQ10K

GLENDALOUGH - MIZUNARA SINGLE MALT 7 ANS

La recherche pour trouver le chêne le plus savoureux au monde a emmené les équipes de Glendalough jusqu'au nord volcanique du Japon, Hokkaido. C'est là qu'ils ont trouvé le Mizunara, le chêne le plus recherché dans le monde du whisky.



70CL | 46%ALC. | SINGLE MALT, IRISH WHISKEY | IRLANDE, WICKLOW

Orge malté.

Distillation en alambic à colonne.

Premier vieillissement de 7 ans en fûts de bourbon, puis finition en fût du très rare chêne japonais «Mizunara».

Un nez vibrant, fruité et floral. Frais et citronné en bouche, fruits du verger. Une sensation luxueusement douce. Des touches maltées évoquant le biscuit. Notes de vanille et de chocolat au beurre apportées par le fût de bourbon. La patine du chêne Mizunara apporte chocolat noir, orange, bois de santal et cannelle. Une finale exceptionnellement longue sur le chêne toasté et les épices orientales avec le chocolat noir prolongeant le plaisir encore plus longtemps.

Le chêne Mizunara est extrêmement rare, poreux et difficile à travailler. Un fût de chêne Mizunara coûte en moyenne 20 fois plus cher qu'un fût de chêne classique. Etui individuel disponible.

REFERENCE : QXSIGUQ10H

Recettes Cocktails

ALCOOLS BLANCS

Bistro Stinger



INGRÉDIENTS :
- 6cl Bistro Vodka
- 1.5cl crème de menthe

PRÉPARATION :
- Dans un verre à mélange, verser Bistro Vodka et la crème de menthe,
- Remuer pendant 30 secondes,
- Verser le cocktail dans un verre à martini frais.

Yu South Side Highball



INGRÉDIENTS :
- 5cl YuGin
- 2cl jus de citron jaune
- 2cl sirop de fleur d'oranger
- 10 feuilles de menthe fraîche
- 5cl eau pétillante

PRÉPARATION :
- Dans un shaker, déposer la menthe fraîche et versez YuGin, le jus de citron et le sirop de fleur d'oranger.
- Remuer vigoureusement et verser le cocktail dans un verre à l'aide d'une passoire.
- Compléter avec l'eau pétillante.

Yellow Old Fashioned



INGRÉDIENTS :
- 5cl Sorgin Yellow gin
- 2 traits de bitter à l'orange ou à la cerise
- Zeste d'orange

PRÉPARATION :
- Placer 4-5 glaçons dans un verre à vin sans pied,
- Ajouter le Yellow gin puis les traits de bitter,
- Remuer à la cuillère à cocktail et servir.

Sorgin Basil Smash



INGRÉDIENTS :
- 6cl Sorgin
- 4cl Verjus Léonce (ou jus de citron)
- 2cl sirop de sucre
- 6 feuilles de basilic

PRÉPARATION :
- Écraser les feuilles de basilic avec les autres ingrédients,
- Secouer vigoureusement avec de la glace,
- Filtrer et servir.

Recettes Cocktails

ALCOOLS BLANCS

Caïpirinha d'Arte



INGRÉDIENTS :
- 5cl Cachaça 1922 Envelhecida
- 2 morceaux de mangue
- 5 graines de cardamome
- 1/3 citron jaune
- 2 cuillères de sucre

PRÉPARATION :
- Dans un verre tube, placer la mangue, le citron jaune, la cardamome et le sucre,
- Piler les ingrédients, puis remplir le verre de glace,
- Ajouter la Cachaça 1922 Prata,
- Mélanger bien à l'aide d'une cuillère de bar.

Yu Nogroni



INGRÉDIENTS :
- 4cl Yu No spiritueux sans alcool
- 2cl Vermouth rouge sans alcool
- 2cl bitter italien
- 1 olive

PRÉPARATION :
- Verser les 3 liquides dans un verre à mélange et remuer à la cuillère pendant 20 secondes,
- Verser sur des glaçons dans un verre type old fashioned,
- Dresser avec une olive.

Tres Toños Margarita



INGRÉDIENTS :
- 5cl Tequila Tres Toños Reposado
- 2cl Triple sec
- 2cl jus de citron vert pressé
- sel

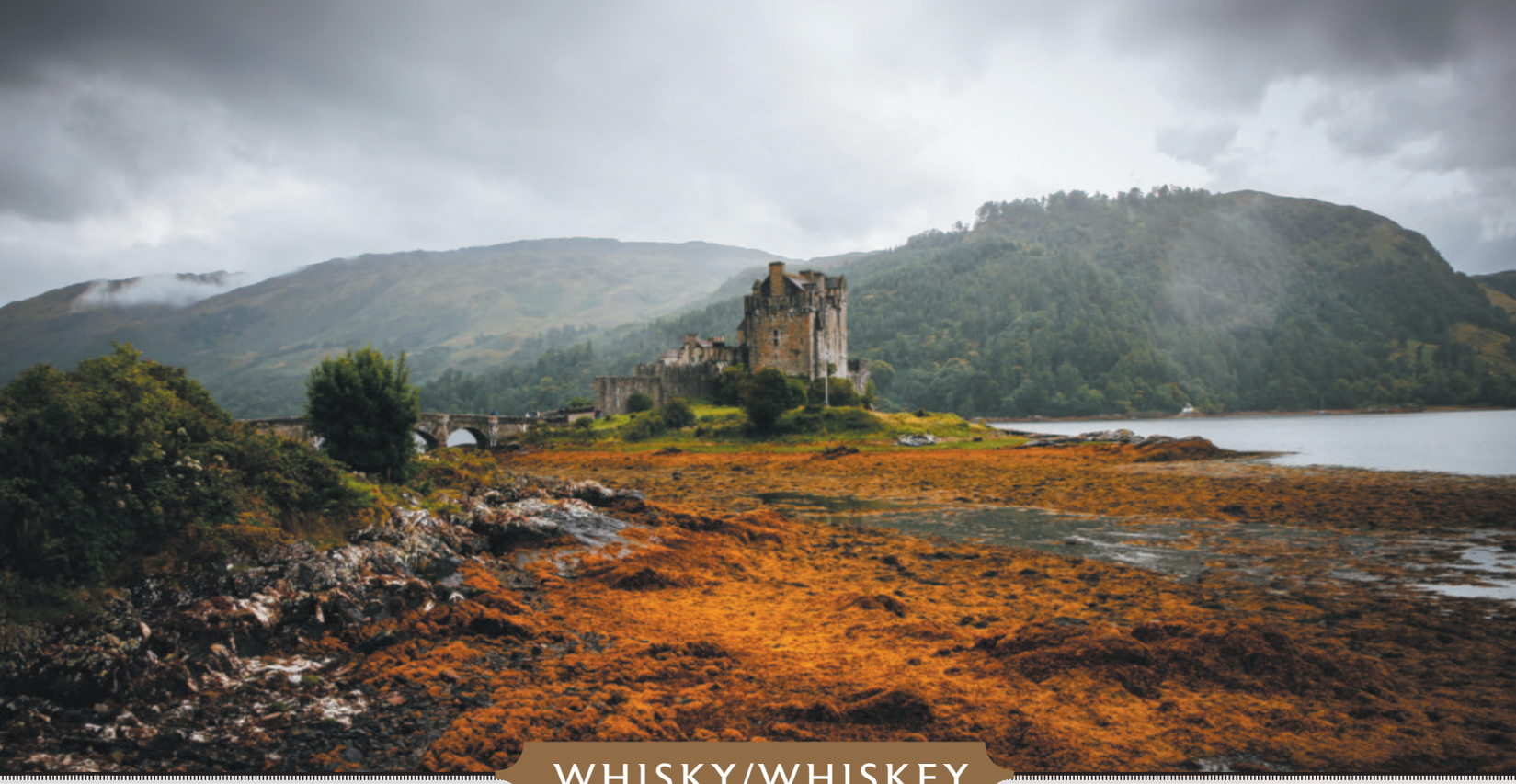
PRÉPARATION :
- Dans un shaker, secouer énergiquement pendant quelques secondes avec des glaçons,
- Tremper le bord d'un verre à pied dans du jus de citron puis dans du sel,
- Verser le mélange dans le verre à l'aide d'une passoire à cocktail,
- Garnir avec un zeste de citron.

Rose & Raspberry Fizz



INGRÉDIENTS :
- 5cl Glendalough Rose Gin
- 1,5cl sirop de framboise
- 1,5cl jus de citron
- 1,5cl Aperitivo Aspide Spritz
- Eau pétillante

PRÉPARATION :
- Dans un shaker, secouer tous les ingrédients sauf l'eau gazeuse avec de la glace,
- Filtrer dans un verre highball et compléter avec de l'eau gazeuse,
- Décorer avec des framboises et une branche de menthe fraîchement coupée.



THE REDCASK CO.MPANY
THE TRUTH IS IN THE TASTE

LA VERITÉ EST DANS LE GOÛT

Moderne mais classique, si Red Cask Co était une personne, nous l'imaginons vêtue d'une veste en daim et assise dans un fauteuil au cuir usé d'un Private Members' Club londonien. Essayez-le par vous-même, la vérité est dans le goût.

Fondé en 2017 dans le centre animé de Glasgow, Red Cask est spécialisé dans la production de Single Malts exceptionnels produits en éditions limitées. Les fûts de whiskys sont soigneusement sélectionnés dans les recoins les plus sauvages des Highlands et des îles de l'Ouest de l'Ecosse. Un panel de dégustation, composé d'anciens directeurs de distilleries très respectés, teste méticuleusement les différents whiskys qui ne sont embouteillés qu'une fois la perfection atteinte.

Vous appréciez la finesse ? Red Cask Co est le whisky qu'il vous faut. Ces Single Malts sont partiellement vieillis dans des fûts de xérès de premier remplissage, soigneusement sélectionnés par des connaisseurs de whisky, pour les passionnés de whisky. Des saveurs profondes, riches et complexes ; le liquide n'est pas filtré à froid et sa couleur est naturelle.

L'AVIS PARDELA

"Red Cask offre aux cavistes et barmen des whiskys d'exception, alliant tradition et modernité, avec des saveurs riches et complexes, tout en préservant l'authenticité du produit. La marque bénéficie d'une reconnaissance solide grâce à l'expertise et à l'engagement de ses créateurs ainsi qu'au processus poussé de dégustation et de sélection. Déjà une référence. En exclusivité chez Pardela Spirits !"







LES CREATEURS

David Gowans et Louis Stewart, sont deux passionnés de whisky. La combinaison de leurs connaissances de l'industrie, leur créativité et engagement envers la qualité a fait de Red Cask une référence pour les amateurs de whisky, en Ecosse et dans le monde.

THE RED CASK



Les Whiskies Red Cask sont des Scotch Single Malt produits artisanalement dans la plus pure tradition écossaise.
Il s'agit de Single Casks (Single Malt issu d'un seul fût) embouteillés brut de fût.
Le stock est tournant et toujours limité,
demandez à votre contact Pardela Spirits pour les disponibilités du moment et leurs caractéristiques.

70CL | VARIABLE | SINGLE MALT, SCOTCH WHISKY | ECOSSE

100% Orge malté

Diffère selon le Single Cask.

Diffère selon le Single Cask.

Puissance et finesse sont le point commun des différents Red Cask.
Les notes aromatiques sont quant à elles très diverses d'un Single Cask à l'autre, offrant un panorama complet de l'excellence des meilleurs Single Malt Scotch Whiskies.

Chaque Single Cask est identifié par un numéro de lot. Red Cask propose un stock tournant durant l'année.
Etui Individuel en carton.





HEAVEN'S DOOR

LA PASSION ET L'ESPRIT DE BOB DYLAN AU SERVICE DES GRANDS WHISKEYS AMERICAINS : L'ALLIANCE PARFAITE DE L'ART ET DU CRAFT SPIRIT.

Quand Marc et Ryan ont appris que le légendaire musicien Bob Dylan voulait créer sa marque « Bootleg Whiskey », ils se sont donnés pour mission de se rapprocher de Dylan afin de partager avec lui leurs idées sur ce que sa marque de whiskey devrait incarner. Les efforts furent payants et après avoir échangé, Bob Dylan savait qu'ils allaient s'entendre !

Heaven's Door est le fruit de cette collaboration, une collection de whiskeys américains primés, reconnus et uniques.

Chaque bouteille est ornée des « Portes de Fer » (Iron Gate), les œuvres d'art de Bob Dylan composées d'objet trouvés et soudés ensembles. La trilogie originelles d'Heaven's Door inclut un Straight Bourbon Whiskey, un Double Barrel Whiskey et un Straight Rye au finish en barriques « cigares » en chêne des Vosges.

Lancés en avril 2018, les whiskeys Heaven's Door ont été acclamés par les critiques pour leur exceptionnelle qualité. La jeune marque a déjà été consacrée par plus de 25 médailles, dont celle de « Spirit of the Year » en 2019 à la London Spirits Competition et la double médaille d'or aux World Wine & Spirits Competition de San Francisco et de New York.

L'AVIS PARDELA

« Ce qui nous a tout de suite plu chez Heaven's Door, c'est son esprit profondément américain : oser, entreprendre, maîtriser les codes pour mieux s'en extraire. Ces whiskeys ont été créés par 3 hommes qui n'avaient plus rien à prouver : de cette alliance sont nés les whiskeys américains les plus innovateurs et reconnus de ces dernières années. Enfin une offre ultra-qualitative pour les grands amateurs de bourbons et whiskeys américain ! »






LES CREATEURS

Marc Bushala - Fondateur et PDG

Marc Bushala est un entrepreneur aguerri avec une large expérience dans la création de business aux Etats-Unis comme en Europe dans les secteurs du marketing, de l'immobilier, de l'agroalimentaire, des médias et du divertissement.

En 2011, Marc a notamment créé le Bourbon Angel's Envy, marque au succès fulgurant racheté en 2015 par le géant Bacardi.

Ryan Perry - Maître de chai et Président

Ryan Perry a un background long et varié dans le monde des spiritueux. Avant Heaven's Door, il supervisait la sélection et renouvellement des parcs de barriques pour certains des plus grands producteurs de Bourbon, de Whiskey, Scotch, Rhum et Tequila.

Chez Heaven's Door, Ryan dirige le développement des produits, les assemblages et les finish donnés aux whiskeys.

HEAVEN'S DOOR - STRAIGHT RYE WHISKEY



Un «Rye Whiskey» étonnamment complexe, qui casse les traditions par son élevage novateur.

70CL | 43%ALC. | STRAIGHT RYE WHISKEY | ETATS-UNIS, TENNESSEE

Seigle (70%), orge malté.

Vieilli 7 ans dans des barriques neuves de chêne américain. Le whiskey est ensuite transféré dans des barriques « cigares » de chêne des Vosges séchées 3 ans à l'air libre où il effectue un finish de 6 mois supplémentaires.

Un whiskey de seigle doux, accessible qui laisse briller les notes citronnées et épicées. Les barriques « cigares » peu chauffées transmettent naturellement des caractéristiques douces et veloutées, permettant d'équilibrer la nature épicée du seigle. Doux et accessible, avec une belle longueur sur des notes de zeste d'orange, de coriandre et d'épices.

Une barrique « cigare » coûte environ six fois plus chère qu'une barrique classique ! Elle tient son nom de sa forme allongée qui augmente la surface de contact entre le liquide et le bois.

REFERENCE : OXSIGUE10B

HEAVEN'S DOOR - DOUBLE BARREL WHISKEY



Un grand whiskey américain unique en son genre. Il allie puissance et complexité.

70CL | 50%ALC. | AMERICAN WHISKEY | ETATS-UNIS, TENNESSEE

Maïs, seigle, orge malté.

Blend unique de 3 différents whiskeys : deux Straight Tennessee Bourbon, et un Straight Rye Whiskey.

Chacun des 3 whiskeys est vieilli indépendamment dans des barriques neuves où ils restent 6 ans. Les 3 whiskeys sont ensuite assemblés et affinés en barriques de chêne américain fortement chauffées pour un an supplémentaire.
Il est ensuite filtré au charbon de bois d'érable selon le '' Lincoln County Process ''.

Un whiskey puissant sur des notes de maïs, clou de girofle, pêche rotie, et cuir. Le second passage en barriques neuves de chêne américain fortement chauffées approfondit les arômes et lui transmet des saveurs boisées et toastées. La finale est franche et complexe sur de longues notes caramélisées. Ses 50% d'alcool lui permettent d'équilibrer parfaitement la complexité des arômes.

REFERENCE : OXSIGUE10A



AMAETHON

Le Dieu du Grain

WHISKY

LE WHISKY DU PAYS DU PAIN ET DU GRAIN

Un whisky aux arômes de pain, chaleureux, gourmand. Un délice à la française.

La France produit de l'orge de qualité remarquable depuis des temps immémoriaux. Il y a 2000 ans déjà, les Gaulois excellaient dans cette culture. Amaethon était leur Dieu des moissons et des belles récoltes. Notre pays a toujours conservé cette culture de la qualité et est connu dans le monde entier comme le pays du bon grain, et du bon pain.

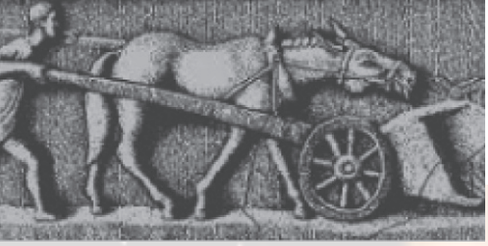
Aujourd'hui ces bons grains sont aussi utilisés pour élaborer un grand whisky single malt, aux arômes délicats de grains frais, de pain moelleux et de croissant chaud.

Le vieillissement en bois doux permet de limiter les tannins et de laisser s'exprimer toutes les notes gourmandes de ce Single Malt aux accents singuliers de boulangerie, aux arômes pétris comme une belle miche.

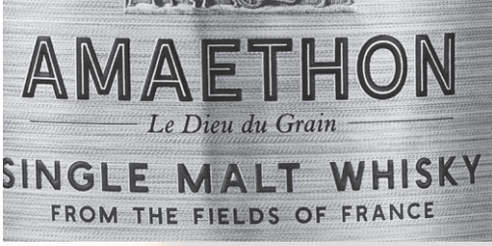
Dans les croyances anciennes Amaethon veillait sur les champs et offrait de belles récoltes. Il était l'incarnation divine du savoir-faire des hommes dans la culture de leurs champs. En somme Amaethon est le nom d'un acte de foi, dans la qualité du grain et le talent des hommes pour le transformer en merveille de gourmandise.

L'AVIS PARDELA

Nous aimons chez Amaethon le fait qu'il mette en avant l'une des matières premières les plus utilisées en France : de l'orge française à 100% ! Nous y retrouvons le goût chaleureux et gourmand du pain et c'est cela que nous aimons dans ce Single Malt. C'est un whisky charmeur et complet que l'on prend plaisir à déguster seul. Il servira aussi de base qualitative en cocktails (Old Fashioned, Whisky Sour, Manhattan...) ou allongé avec du ginger ale.







LES CREATEURS

Stéphane, Laurent et Olivier rassemblent à eux 3 presque 100 ans d'expérience dans les spiritueux. Chacun de leur côté, ils ont créé, goûté, assemblé, promu et vendu des alcools fantastiques et reconnus. Ensemble, en 2018, ils ont fondé Spiritique, et nous font partager à travers leurs créations les valeurs et la passion qui les animent.

« Dans notre approche d'une signature française de nos produits, nous avons baptisé notre single malt en référence aux Gaulois qui exploitaient des champs d'orge et rendaient grâce au Dieu des moissons, Amaethon. C'est ainsi que nous mettons en avant ce savoir-faire ancestral de la culture céréalière et de son exploitation, dans la farine, ou dans le pain, et que nous témoignons d'une histoire et d'un art de vivre à travers les single malts AMAETHON dont nous avons souhaité une expression aromatique riche, en accord avec la matière première : son orge, issu des champs de France. »

AMAETHON SINGLE MALT



Un single malt français d'exception qui se démarque par ses arômes de pain et de grain.

70CL | 45%ALC. | SINGLE MALT | FRANCE

Orge maltée française.

Double distillation : une en alambic traditionnel en cuivre et une en alambic rectificateur.

Vieilli 3 ans en fûts de chêne français et américain. Réduction à l'eau de source osmosée et filtration douce.

Un nez très marqué par le grain, ponctué d'agréables notes boisées, pain d'épices, gingembre confit, cannelle, safran. La bouche est ronde, vive et franche. Notes boisées fondues et très délicates développant des accents légèrement iodés et épicés. Saveurs gourmandes, s'achevant sur des notes de fruits secs persistantes. A déguster sec ou en cocktails.

Livré avec étui individuel.

REFERENCE : FXSIGUS99A

AMAETHON SINGLE CASK



La gourmandise d'un single cask français élevé en fût de pineau des Charentes.

70CL | 44-46%ALC. (VARIABLE) | SINGLE MALT, SINGLE CASK | FRANCE

Orge maltée française.

Double distillation : une en alambic traditionnel en cuivre et une en alambic rectificateur.

Vieilli 3 Ans en fûts de chêne français et américain et finish d'un an en fûts de pineau des Charentes.

Le nez est franc et complexe, traduisant une grande maturité. Notes de biscuits, fruits rouges et fruits confits. En bouche, l'attaque est souple. La rondeur et la suavité s'équilibrent parfaitement avec la bonne structure du whisky sur des notes d'agrumes, de fruits secs et de chocolat. Une belle maturité et une grande richesse aromatique.

Livré avec étui individuel.

REFERENCE : FXSIGUC99B



L'ART DE CONCENTRER LES ARÔMES

COHOBÉ

SINGLE MALT WHISKY
DE FRANCE

LE SINGLE MALT MAGNIFIE

Des single malts artisanaux français issus d'une fabrication méticuleuse. Destinés aux amateurs exigeants en quête de whiskys raffinés et authentique.

Cohobé incarne l'art français du whisky et s'inspire du verbe « cohober » signifiant concentrer les arômes pour atteindre la pureté absolue. Produit dans la région de Cognac, il résulte d'un savoir-faire minutieux : orge française de haute qualité, maltage local, double distillation en petits alambics, et vieillissement en fûts de chêne français. Chaque étape vise l'excellence, sublimant les arômes dans une quête perpétuelle de perfection. Cohobé est l'expression raffinée d'un héritage artisanal, mêlant précision, équilibre et finesse dans chaque carafe.

L'AVIS PARDELA

« Cohobé se distingue par son approche artisanale et sa quête d'authenticité. 100 % Français, de l'orge aux fûts en passant par la distillation, chaque étape est maîtrisée localement pour garantir une traçabilité totale.

Sa double distillation en petits alambics et le choix de bois neufs sur mesure révèlent des arômes d'une finesse exceptionnelle.

Une marque unique dans une magnifique bouteille qui enrichira votre offre premium et séduira les connaisseurs. »







LES CREATEURS

Stéphane, Laurent et Olivier rassemblent à eux 3 presque 100 ans d'expérience dans les spiritueux. Chacun de leur côté, ils ont créé, goûté, assemblé, promu et vendu des alcools fantastiques et reconnus. Ensemble, en 2018, ils ont fondé Spiritique, et nous font partager à travers leurs créations les valeurs et la passion qui les animent. Cohobé est la dernière création de Spiritique.

COHOBÉ ÉLÉVATION



La finesse exaltée. Un whisky qui fait la part belle au grain et offre une large palette aromatique à la dégustation.

70CL | 46%ALC. | SINGLE MALT | FRANCE

Malt français de type Pilsen

Double distillation en alambic charentais

Vieillissement en chais humides. 100% fûts de chêne français neufs au niveau de chauffe moyen.Filtration à plaque cellulose puis long temps de repos avant la mise en bouteille.

Oeil : or blond. Limpide et brillant.
Nez : légèrement minéral. De délicates notes maltées s'expriment, suivies de notes plus florales (églantine, narcisse), sitôt relayées par de délicats accents fruités et des notes épicées.
Bouche : harmonie d'arômes d'une grande finesse. Les tannins sont soyeux, la texture légère mais les saveurs franches et bien présentes, autour de notes florales légèrement épicées, comme du pollen, avec une finale longue et gourmande.

En cartons de 3 bouteilles

REFERENCE : FXSIGUS99C

COHOBÉ LIBÉRATION



Un whisky gourmand, aux arômes riches et généreux. Il allie puissance et complexité pour le plus grand plaisir des amateurs.

70CL | 44%ALC. | SINGLE MALT | FRANCE

Malt français de type Munich

Double distillation en alambic charentais

Vieillissement en chais humides. 100% fûts de chêne français neufs au niveau de chauffe très fort. Filtration à plaque cellulose puis long temps de repos avant la mise en bouteille

Oeil : jaune d'or légèrement ambré. Limpide et brillant.
Nez : Notes boisées et minérales qui s'accordent en harmonie et qui laissent progressivement s'exprimer de riches senteurs florales, fruitées et épicées, ponctuées de notes torréfiées et balsamiques.
Bouche : une belle opulence où dominent des notes généreuses aux tonalités fruitées. L'accord est bien structuré par le bois, de façon très maîtrisée, offrant une finale puissante, souple et persistante.

En cartons de 3 bouteilles

REFERENCE : FXSIGUS99B



ACTO RUM PANAMÁ

UN RHUM DU PANAMA QUI DEVOILE TOUTE LA RICHESSE ET LA COMPLEXITE DE CETTE ORIGINE

Un rhum aux arômes gourmands, épicés et complexes.

C'est au Panama que nous avons trouvé lors de nos pérégrinations le terroir et la personnalité que nous recherchions pour le premier-né de la Pardela Rum Collection. Un rhum cousu main dans les règles de l'art, distillé uniquement à base de mélasse panaméenne dans un alambic à colonne, il est ensuite vieilli 6 ans au cœur de la jungle du pays dans des barriques de chêne.
L'aventure s'est prolongée dans l'assemblage méticuleux et les nombreuses dégustations qui en ont découlé, un véritable travail de précision pour élaborer un produit unique et représentatif de son terroir. Nous ne pouvions baptiser ce rhum qu'en hommage à ce pays si fascinant, à la nature encore sauvage et à la géographie si particulière, à la jonction des deux Amériques et reliant depuis 1914 l'océan Atlantique au Pacifique : Acto 1903 était né, 1903 comme la date d'indépendance du Panama. Un rhum aux usages versatiles qui fait notre fierté. Acto 1903 s'apprécie seul mais s'avère également idéal en cocktail grâce à ses intenses notes aromatiques fruitées et épicées.

L'AVIS PARDELA

“Avec ACTO 1903, nous avons voulu offrir une expérience de dégustation unique et raffinée. Un rhum comme nous l'imaginions : exigeant mais accessible, concentré mais élégant. Un rhum de qualité supérieure vieilli pendant six ans qui offre une expérience de dégustation riche et complexe. C'est un produit comme nous le souhaitions : versatile et qualitatif qui saura être apprécié par tous les vrais amateurs de rhum !”







LES CREATEURS

L'équipe de Pardela est composée de professionnels passionnés et expérimentés de l'industrie des spiritueux ayant acquis une connaissance approfondie du marché des spiritueux et déterminés à trouver les meilleurs produits pour leurs clients. Ils travaillent en étroite collaboration avec des producteurs de spiritueux locaux et internationaux pour offrir une gamme de produits artisanaux et premium et proposent avec ACTO 1903 un produit complet à leur image.

ACTO 1903



Un rhum 6 ans d'âge, gourmand et épicé, créé sur mesure par Pardela Spirits au Panama.

70CL | 40%ALC. | RUM DU PANAMA | PANAMA

100% de mélasse panaméenne.

Fermentation de la mélasse pendant 36 à 48 heures. Puis distillation dans un un alambic à colonne.

Vieilli 6 ans en fûts de chêne américains re-carbonisés d'une capacité de 200 à 500 litres.

La robe est d'un ambre intense avec des reflets dorés. Au nez, on distingue d'intenses notes d'agrumes et de vanille. En bouche, le rhum est rond et dominé par des notes d'épices et d'agrumes. La finale est bien persistante avec une personnalité originale et singulière.

ACTO 1903 rappelle la date d'indépendance du Panama en cette même année.
L'étiquette reprend les couleurs du drapeau du pays et des symboles du Panama.

REFERENCE : 1XRUMMA10A





DISTILLED AND AGED IN PANAMA
Sērum

UNE GAMME COMPLÈTE AFFICHANT TOUS LES STYLES DE RHUMS DU PANAMA.

Des rhums bien équilibrés, doux et faciles à boire dans de jolies bouteilles bien pensées. Des saveurs novatrices dans le Sérum "Mamie" et "Elixir".

Une marque premium et récompensée mondialement de rhums produits et vieillis au Panama. Toute l'histoire de la marque Serum s'inspire de l'une des plus grandes œuvres de l'histoire de l'Homme : la construction du fameux canal de Panama, reliant l'océan Atlantique à l'océan Pacifique. Sur les bouteilles, deux dates apparaissent : 1880, la date de début de construction et 1914, l'inauguration du canal.

L'AVIS PARDELA

"Nous avons été très impressionnés par la marque Serum dès les premiers instants. Leur gamme de rhums bien équilibrés, doux et faciles à boire est très attrayante pour les consommateurs qui recherchent une expérience gustative nouvelle. L'histoire inspirée de la construction du canal de Panama donne une dimension supplémentaire à la marque et invite à la rêverie. Le design de leurs bouteilles est également très réussi, ajoutant un aspect visuel élégant à l'ensemble. Une marque dont vous n'avez pas fini d'entendre parler !"







LES CREATEURS

Fort d'une expérience de 25 ans dans la distribution de spiritueux premiums en Europe centrale, Michal Kratochvil créé Sérum en 2017. Une marque qu'il imagine dès le départ comme un délice pour les amateurs de rhums mais également pour les yeux grâce à un design captivant.

L'autre moitié de Serum est le directeur export Stepan Stanek. Avec Michal, ils travaillent ensemble depuis plus de 12 ans et ont déjà cocréé d'autres spiritueux. Serum est le résultat de longues recherches et de centaines de dégustations vers un seul et même but : trouver le meilleur blend et faire rayonner le rhum panaméen dans le monde entier !

SERUM - ELIXIR DE RON



Un elixir premium inspiré des boissons artisanales et revigorantes des ouvriers du canal de Panama.

70CL | 35%ALC. | SPIRITUEUX À BASE DE RHUM | PANAMA

Mélasse, fruits secs, herbes et épices.

Le blend est vieilli en fûts de bourbon, suivi d'une longue et lente macération de fruits secs, d'herbes et d'épices.

Vieilli en fûts de bourbon.

Arômes de miel et fruits secs aux notes d'amande et de pêche. Rond et doux en bouche, intenses saveurs fruités.

REFERENCE : 1XSIGAP10A

SERUM - MAMIE



Un rhum unique, inspiré de «Mamie», propriétaire iconique du Kelley's Ritz, bar iconique de Panama City ouvert en 1925.

70CL | 40%ALC. | SPIRITUEUX À BASE DE RHUM | PANAMA

Mélasse, cacao, vanille et toffee.

Mélange de blend rhum ambré du Panama et de cacao, vanille et toffee.

Un nez marqué par le chocolat, accompagné de notes de vanille et de miel.
La bouche et ronde et crémeuse, beaucoup de souplesse et une explosion de gourmandise : toffee, cacao et cannelle.

REFERENCE : 1XSIGAP10B

SERUM - COQUETA



Figure séductrice des bars d'antan de Panama : énergique, charismatique et délicieusement provocante.

70CL | 35%ALC. | BOISSON SPIRITUEUSE À BASE DE RHUM | PANAMA

Blend de rhums vieillis du Panama

Aromatisé à la cannelle, vanille et une touche de chili

Nez sur la cannelle chaleureuse et la vanille delicate. Bouche ronde, souple et gourmande, aux notes sucrees. Finale legerement relevee par le piment. À déguster nature, sur glace, allongé d'un cola ou d'un jus de poire qui souligne sa vanille.

REFERENCE : 1XSIGLI27A

SERUM - ANCON 10 ANS D'ÂGE



Ancon, du nom du premier navire ayant traversé le canal de Panama.

70CL | 40%ALC. | RUM DU PANAMA | PANAMA

100% mélasse panaméenne.

Blend de rhums ultra-premium du Panama.

Vieilli 10 ans en fûts de bourbon.

Nez concentré : mélange de vanille, raisin sec, figue, dattes, amandes et bois. La bouche est magnifiquement arrondie par une explosion aromatique de fruits secs et d'épices fumées. finale soyeuse et intense.

REFERENCE : 1XRUMMA11B

SERUM - GORGAS GRAN RESERVA



En hommage au général et chirurgien américain William C. Gorgas, ayant sauvé la vie de milliers d'ouvriers en éradiquant la fièvre jaune et la malaria du chantier du canal de Panama.

70CL | 40%ALC. | RUM DU PANAMA | PANAMA

100% mélasse panaméenne.

Blend de rhums ultra-premium du Panama.

Vieilli 8 ans en fûts de bourbon.

Nez sur la pâte d'amande, les épices, le miel, les zestes d'oranges et le chêne. Rond en bouche, souple et bien structuré. Notes fruités et florales. Finale magnifique, sèche et élégante.

REFERENCE : 1XRUMMA11C

SERUM - PUENTE CENTENARIO 2005



En hommage au Puente Centenario, réunissant depuis 2004 les deux Amériques qui avaient été séparées par le canal depuis 1914.

70CL | 40%ALC. | RUM DU PANAMA | PANAMA

100% mélasse panaméenne.

Distillation de la mélasse fraîchement fermentée afin de garder la finesse fruitée et aromatique de la canne à sucre.

17 ans en fûts de Bourbon. distillé en 2005 embouteillé en 2022.

Nez riche et aromatique, exceptionnellement fleuri. Bouche ronde, beaucoup de corps et saveurs très fruitées. Finale délicieuse, riche et sèche.

Distillé la première fois en 2004, le millésime 2005 est la deuxième édition. Limitée à 3000 bouteilles. Coffret individuel.

REFERENCE : 1XRUMMA11F

SERUM - PANAMA SEASONS WET VINTAGE 2005



Inspiré des forêts tropicales vierges du Panama.

70CL | 40%ALC. | RUM DU PANAMA | PANAMA

100% mélasse panaméenne issue de canne à sucre récoltée pendant la saison des pluies.

Distillation de la mélasse fraîchement fermentée afin de garder la finesse fruitée et aromatique de la canne à sucre.

17 ans en fûts de Bourbon. distillé en 2005 embouteillé en 2022.

Riches arômes de fruits tropicaux, de vanille et de bois exotique qui transportent dans la jungle du Panama. En bouche, il est doux, parfaitement rond et légèrement sucré - tout comme la première bouchée d'un fruit parfaitement mûr. Finale agréablement riche et juteuse qui rappelle les pluies tropicales d'été.

Coffret individuel.

REFERENCE : 1XRUMMA11E

SERUM - PANAMA SEASONS DRY VINTAGE 2005



Inspiré des mois chauds et secs, avec la mer des Caraïbes à perte de vue.

70CL | 45%ALC. | RUM DU PANAMA | PANAMA

100% mélasse panaméenne issue de canne à sucre récoltée pendant la saison sèche.

Distillation de la mélasse fraîchement fermentée afin de garder la finesse fruitée et aromatique de la canne à sucre.

17 ans en fûts de Bourbon. distillé en 2005 embouteillé en 2022.

Nez authentique aux arômes de tabac, cuir et cacao. En bouche : saveurs intenses et totales rappelant le chaleur de la saison sèche panaméenne.
Finale délicatement boisée, épicée et sèche.

Coffret individuel.

REFERENCE : 1XRUMMA11D



BLACK TEARS

LE PREMIER SPICED RUM CUBAIN DEPUIS 400 ANS !

Un dry spiced Rum gourmand et épicé idéal pour vos cocktails tiki et autres créations.

Black Tears ou Lágrimas Negras est une chanson qui résonne dans le cœur de chaque Cubain et raconte une histoire envoûtante d'amour et de perte. Selon la légende locale, l'amante éconduite a pleuré des larmes noires dans son rhum, lui donnant ainsi un goût unique doux-amer. Black Tears est à l'image de cette légende : l'expression sans artifices d'émotions brutes.

Puissant. Intensément passionné. Black Tears combine l'énergie, la passion et les émotions du Cuba moderne. Dans le monde de Black Tears, le cœur est roi et rien n'est interdit.

L'AVIS PARDELA

« Cela fait longtemps que nous attendions un vrai spiced rum de Cuba ! Peu sucré, Black Tears convainc en dégustation seul et bien sûr comme élément pour de nombreux cocktails.

La passion de l'équipe Black Tears pour Cuba et ses spiritueux, ainsi que leur expérience et leurs réussites passées ont entériné notre désir de collaborer avec eux. L'image de marque est très bien pensée, le produit impressionne en dégustation et en présentation... on ne peut que croire en cette petite révolution du monde des Rums ! »







LES CREATEURS

Inspirée par l'amour pour Cuba et ses spiritueux, The Island Rum Company travaille à préserver la culture, la nature et les traditions de l'île, tout en faisant découvrir ses trésors liquides à un public plus large. Située en Espagne, la société est dirigée par Enrique Arías, un entrepreneur espagnol basé à La Havane, qui est maintenant président de Ron Vigia SA. L'équipe de direction comprend le président exécutif Andrew Morgan, qui a géré les acquisitions de sociétés de spiritueux dans le monde entier au cours d'une carrière de 27 ans chez Diageo, et la PDG Adéle Robberstad, dont le flair et la pugnacité ont déjà propulsé des marques iconiques dans le paysage des spiritueux premiums.

BLACK TEARS DRY SPICED

Le seul Spiced Rum cubain, puisant ses racines dans la musique et l'esprit de résilience du pays.



70CL | 40%ALC. | SPICED RUM DE CUBA | CUBA

Mélasses provenant de la province de Ciego de Avila.
Épices : café, cacao et ají dulce.

Fermentation naturelle de la mélasse puis distillation dans des alambics à colonnes en cuivre.

Vieillissement de 2 ans en fûts ayant déjà servi au vieillissement de whiskey ou de bourbon. Suite au vieillissement, le rhum est mélangé aux épices dans des proportions gardées secrètes.

Une explosion d'épices au nez : écorces d'oranges confites, vanille, clou de girofle, muscade, café torréfié et une fine touche de paprika fumé. En bouche, la texture est ronde mais tout à fait équilibrée : la légère sensation sucrée permettant d'équilibrer les notes puissante de torrefaction. Finale sur les épices douces.

Disponible en coffret avec moule à glaçons.

REFERENCE : 2XSIGAP10A





BLACK TEARS SUPER DRY RUM



Le rhum blanc parfait pour la mixologie

70CL | 40%ALC. | RHUM BLANC ARTISANAL | CUBA

Mélasses provenant de la province de Ciego de Avila.

Fermentation naturelle de la mélasse puis distillation dans des alambics à colonnes en cuivre. Assemblage d'Aguardiente vieillie 2 ans avec le distillat frais pour obtenir le "Ron Base"

3 ans en fûts de bourbon

Un nez subtil sans agressivité alcoolique, délicat et typique des rhums blancs cubains. Sec et équilibré en bouche, avec des notes raffinées d'Aguardiente et une légère amertume distinctive.

Idéal pour les cocktails cubains classiques comme le Mojito, le Daiquiri ou la Piña Colada. Il peut aussi se déguster pur et frais.

REFERENCE : 2XRUMMB10B

BLACK TEARS AGUARDIENTE



La référence de qualité et l'Aguardiente la plus vendue sur le marché cubain.

70CL | 40%ALC. | AGUARDIENTE DE CUBA | CUBA

Mélasses provenant de la province de Ciego de Avila.

Les différentes mélasses sont fermentées en quantités variables. Le résultat est assemblé et distillé dans des alambics à colonne traditionnels.

2 ans en fûts de bourbon

Au nez, des arômes intenses avec des notes vertes de canne à sucre, rappelant le parfum de la mélasse, bien équilibrés entre douceur et alcool.
En bouche, une élégance extrême et une longueur remarquable.

A Cuba, les cocktails Canchánchara et Caïpirinha connaissent un grand succès, et Black Tears Aguardiente en est la base dans les bars haut de gamme du pays.

REFERENCE : 2XRUMMB10A

COMPRENDRE LA GAMME

1 — Distillation des mélasses + 2 ans en fûts de bourbon.



AGUARDIENTE

2 — Blend d'Aguardiente et de distillat frais. + 3 ans en fûts de bourbon.



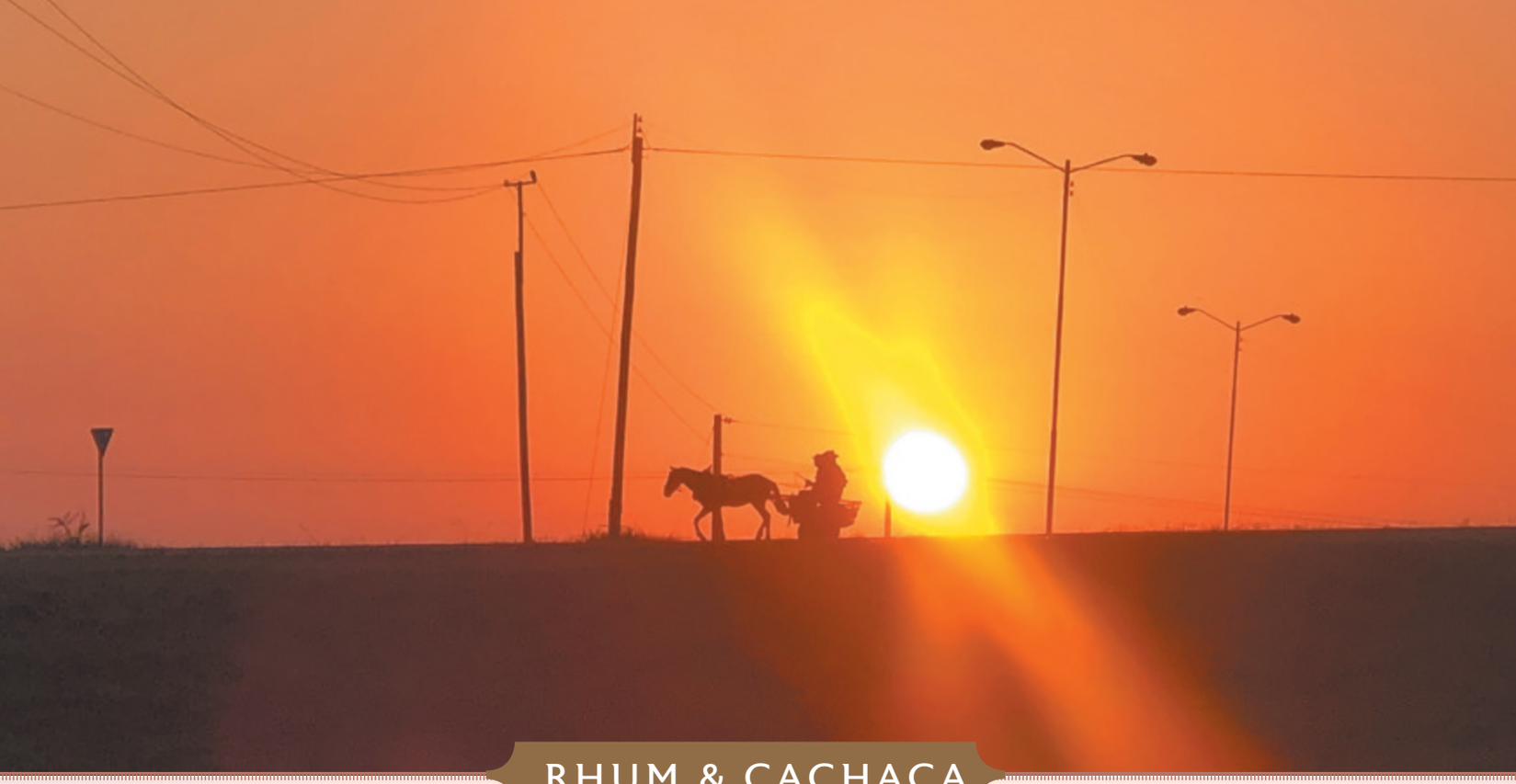
SUPER DRY

3 — Super Dry infusé de café, cacao et ají dulce



SPICED


AGUARDIENTE
REPUBLICA DE CUBA
Garantía
AMOR
PENA
BLACK
TEARS
AGUARDIENTE
• CANE •
40% VOL
700 ML
Cuban Aguardiente Cane Spirit



RON LA PROGRESIVA DE VIGIA C·U·B·A

UN RHUM DE DEGUSTATION EXPRIMANT TOUTE LA COMPLEXITE DU TERROIR CUBAIN.

La Progresiva de Vigia Mezcla 13 est un véritable trésor des Caraïbes, élaboré avec la plus grande patience et le plus grand soin pour offrir un spiritueux vraiment exceptionnel. Distillé et vieilli à la perfection, ce rhum premium est un hommage à l'art de la fabrication du rhum cubain.

Fabriqué à partir des meilleures cannes à sucre et distillé en petites quantités, La Progresiva 13 est un rhum de dégustation cubain vieilli longuement en fûts de chêne permettant aux saveurs de mûrir et de se développer dans la durée. Le résultat est un rhum suave et complexe : parfait pour la dégustation.

Nous recommandons de prendre votre temps pour apprécier pleinement sa profondeur et sa complexité. Versez-vous un petit verre, laissez le rhum respirer pendant quelques minutes et prenez une gorgée. Laissez les saveurs s'attarder sur votre langue : subtils arômes de vanille, de bois fin et d'épices.

Qu'il soit apprécié seul ou accompagné d'un bon cigare, ce rhum de dégustation cubain est un véritable délice pour les sens. Alors détendez-vous et profitez des fruits de la patience et du dévouement cubains à l'art de la fabrication du rhum.

L'AVIS PARDELA

« Vous l'aurez compris, La Progresiva de Vigia Mezcla 13 est un vrai rhum de dégustation !

Il offre toute la singularité et le caractère unique des terroirs de Cuba dans un rhum magnifique qui allie gourmandise, complexité, richesse et longueur.

Comme tout bon Rhum de dégustation il sera également parfait pour sublimer un cocktail haut de gamme, à base de produits d'exception.

A découvrir absolument pour tous les amateurs de grands rhums. »







LES CREATEURS

Inspirée par l'amour pour Cuba et ses spiritueux, The Island Rum Company travaille à préserver la culture, la nature et les traditions de l'île, tout en faisant découvrir ses trésors liquides à un public plus large. Située en Espagne, la société est dirigée par Enrique Arías, un entrepreneur espagnol basé à La Havane, qui est maintenant président de Ron Vigia SA. L'équipe de direction comprend le président exécutif Andrew Morgan, qui a géré les acquisitions de sociétés de spiritueux dans le monde entier au cours d'une carrière de 27 ans chez Diageo, et la PDG Adéle Robberstad, dont le flair et la pugnacité ont déjà propulsé des marques iconiques dans le paysage des spiritueux premiums.

LA PROGRESIVA

Un rhum exceptionnel, dévoilé en partenariat avec le gouvernement cubain.

70CL | 41%ALC. | RHUM DE CUBA | CUBA



Mélasses provenant de la province de Ciego de Avila.

La mélasse est fermentée puis distillée séparément : une partie donnera le rhum-base et l'autre l'aguardiente.

Les fûts - ayant déjà fait vieillir whiskeys et bourbons - sont d'abord remplis d'aguardiente, maximisant ainsi les échanges avec le bois. Les fûts sont ensuite vidés et remplis de rhum-base qui évoluera plus en douceur. L'aguardiente et le rhum-base sont ensuite assemblés et remis en fûts pour un nouveau vieillissement.

L'attaque est douce et le rhum révèle de petites notes exotiques. Les épices variées offrent un milieu de bouche plus vif, avec un alcool qui chatouille les papilles.
La finale est marquée par un retour de notes profondes et tropicales. On retrouve alors un cuir chaud et des notes exotiques de raisins au rhum grand arôme.

Rhum marqué du sceau «Vigía», gage d'excellence cubaine.

REFERENCE : 2XRUMMA11A

ACCORDS CIGARES

Accords par Yanis López Sánchez, Habano Sommelier à La Havana, Cuba

PUR - Déguster La Progresiva pure, accompagnée d'un cigare comme l'Open Master de Montecristo, enchante le palais. Il est recommandé de percer le cigare avec un poinçon. Cela concentrera l'amertume légère caractéristique de la marque, idéale pour se marier avec la douceur de La Progresiva. Un contraste de saveurs et de textures exaltant.

SUR GLACE - Pour accompagner La Progresiva rafraîchie d'un glaçon, nous recommandons le Romeo y Julieta Short Churchill. Ce cigare à l'intensité intermédiaire -qu'il est conseillé de couper à la guillotine- est d'une douceur délicate qui s'enlace aux saveurs subtiles de vanille et de bois apportées par La Progresiva. Une combinaison qui se déguste aussi bien de jour que de nuit. Notez que ce mariage combine des températures différentes, permettant de rafraîchir le palais après chaque bouffée du cigare.

OLD FASHIONED - Un La Progresiva Old Fashioned est parfait pour conclure un déjeuner. Pour accompagner le cocktail, nous conseillons l'Epicure No.2 de Hoyo de Monterrey qui, avec sa saveur douce et délicate, ravira le palais. Pour ce cigare, une coupe en V est proposée afin d'intensifier sa saveur en bouche et le rendre tout à fait idéal avec La Progresiva Old Fashioned.



GAYA

née au Brésil ; élevée en France.

Créée en décembre 2019 par Ricardo Lopes, Gaya a pour ambition de révolutionner le marché de la cachaça en Europe en offrant un spiritueux qui allie savoir-faire, tradition et développement durable.

Sous cette marque au nom ambitieux, Gaya souhaite explorer les terroirs brésiliens de la cachaça. Avec plus de 4 000 producteurs de cachaça, le Brésil dispose d'un immense réservoir de diversité tant géographique que biologique. Gaya souhaite donc apporter ces différentes typicités sous une seule et même marque.

L'alliance entre le microclimat de la plantation et la variété de canne à sucre donne lieu à une levure unique qui produit une fermentation 100% naturelle et unique à Gaya.

La distillation douce avec une chauffe progressive dans un petit alambic en cuivre de 1200L permet de perpétuer la tradition et d'élaborer une cachaça en « small batch » riche en arômes. Le distillat n'est pas filtré à froid afin de préserver ces saveurs de jus de canne frais et de fleurs blanches.

L'AVIS PARDELA

La Maison Gaya a décidé de revisiter en profondeur un spiritueux élaboré à partir de la canne à sucre : la cachaça ! Ils font souffler un vent de fraîcheur et de renouveau sur ce spiritueux poussiéreux avec une approche « Terroir » encore peu développée et un travail très intéressant sur les élevages. La Gaya est impressionnante en dégustation de par son intensité aromatique et sa rondeur. A utiliser dans les cocktails classiques comme la caïpirinha, ou en remplacement d'un rhum blanc (mojito, ti punch, daiquiri...). Nous aimons aussi la politique RSE poussée de la maison en cohérence avec la philosophie de leur marque.







LE CREATEUR

De par son parcours en hôtellerie et restauration, Ricardo a toujours été un passionné de produits.
En 2018, il décide de se former en tant que maître d'alambic, pour créer en 2019 sa propre marque de cachaça : cachaça Gaya.
Gaya est née de la volonté de dépoussiérer le marché de la cachaça en créant une marque basée sur l'innovation et le respect de la nature.

GAYA S'ENGAGE

Dans le monde de Gaya, la nature et la production artisanale ne font qu'un. La préservation de l'environnement social et de la biodiversité est au cœur de la politique RSE de l'entreprise. C'est pourquoi Gaya s'engage dans un processus de vieillissement durable où dix arbres sont plantés pour chaque foudre fabriqué. Ils contribuent à diminuer l'empreinte carbone globale de leur production par une culture raisonnée de la canne sans pesticide ni herbicide et par une récolte à la main qui respecte la longévité des plantations. Plus de 90% des résidus industriels de la production sont réutilisés. La bagasse sert à produire de l'énergie pour la distillerie, la vinasse est traitée et utilisée comme engrais naturel dans les plantations.
Le circuit de refroidissement des cuves entièrement fermé permet d'économiser plus de 500 litres d'eau par distillation.
Enfin, une mise en bouteille au plus proche des lieux de commercialisation (en France) contribue à diminuer l'impact logistique global.

CACHAÇA GAYA JEQUITIBA



Une cachaça artisanale qui allie savoir-faire, tradition et développement durable.

70CL | 39%ALC. | CACHAÇA | BRÉSIL

Jus de canne à sucre de «Mata Atlântica» (région du sud-est du Brésil) fermenté naturellement par des levures indigènes.

Distillation douce avec une chauffe progressive, dans un petit alambic en cuivre (1200L). Pas de filtration afin de préserver les arômes.

Première maturation en cuve inox, puis finition dans des tonneaux de Jequitiba Rose (Cariniana Legalis) afin d'accentuer l'estérification de sa palette aromatique, tout en renforçant sa couleur naturelle.

Nez très intense de jus de canne à sucre frais, miel et fleurs blanches. En bouche on retrouve la même explosion de saveurs de canne à sucre avec des notes de fruits exotiques. La bouche grasse et suave en fait une cachaça parfaite pour des cocktails intenses (Mojito, Caipirinha).

L'excédent de la distillation est réutilisé comme engrais naturel pour les plantations.

REFERENCE : BXSIGAG10A



1922

CACHAÇA

L'ART DE CELEBRER À LA BRESILIENNE

Originale et innovante, une cachaça qui déborde de joie à chaque gorgée.

1922, comme l'année de la Semaine d'Art Moderne de São Paulo, considérée comme l'événement fondateur du modernisme et de l'avant-gardisme artistique brésilien. A l'image de cette semaine historique, Cachaça 1922 célèbre le meilleur de la culture et de l'histoire brésiliennes.

Symbole national, ce nectar authentique incarne l'art de transformer la simplicité de la canne à sucre en une boisson pure et raffinée. Avec l'expertise du Master Blender Nelson Duarte, Cachaça 1922 offre une expérience sensorielle rare, marquée par sa légèreté et sa douceur, la rendant idéale en dégustation comme en cocktail. Une marque qui redéfinit les codes et révèle au monde l'art brésilien sous sa forme la plus exaltante.

L'AVIS PARDELA

« Les Cachaças 1922 se distinguent par leur légèreté, offrant une expérience sensorielle particulièrement agréable faisant la part belle aux arômes, grâce à une faible perception alcoolique. Des cachaças qui glissent en douceur et pensées pour une intégration parfaite dans le monde de la mixologie et des caïpirinhas, véritable famille de cocktails déclinables à l'infini et à la popularité croissante. »







LES CREATEURS

Marcelo Albino et Bruno Martins ont collaboré avec le Master Blender Nelson Duarte pour développer la marque Cachaça 1922. Tous 3 partagent un profond attachement à la valeur historique de la cachaça dans l'histoire du Brésil. Marcelo Albino, ancien cadre du groupe Azuma Kirin au Brésil, possède une vaste expérience dans le secteur des boissons alcoolisées, où il a notamment travaillé avec Heineken. Il joue un rôle clé dans le marketing et le développement de Cachaça 1922 à l'échelle mondiale. Bruno Martins dispose quant à lui d'une formation académique en économie et est passionné par la gastronomie. C'est cette expertise qui l'a amené à participer à la création de l'exceptionnelle Cachaça 1922, en collaboration avec Nelson Duarte.

CACHAÇA 1922 PRATA



Douce et polyvalente, au parfum de canne à sucre fraîche.

70CL | 40%ALC. | CACHAÇA | BRÉSIL

Moût fermenté du jus de canne à sucre.

Distillation artisanale dans des alambics en cuivre suivie d'une filtration au charbon actif qui élimine une partie de l'âpreté et de l'acidité naturelle de la boisson, la rendant plus douce et agréable au palais.

Le distillât frais est assemblé avec un petit pourcentage de cachaça vieillie 2 ans en fûts de jequitibá.

Saveur douce, arômes fruités de canne à sucre fraîche et d'épices.

idéale pour une consommation pure ainsi que pour la création de nombreux cocktails et caïpirinhas.

REFERENCE : BXSIGAG10B

CACHAÇA 1922 ENVELHECIDA



Douce et polyvalente, au parfum de canne à sucre fraîche.

70CL | 40%ALC. | CACHAÇA | BRÉSIL

Moût fermenté du jus de canne à sucre.

Distillation artisanale dans des alambics en cuivre suivie d'une filtration au charbon actif qui élimine une partie de l'âpreté et de l'acidité naturelle de la boisson, la rendant plus douce et agréable au palais.

Élaborée à partir d'un assemblage de cachaças stockées dans des fûts de chêne européen, d'ipê et de jequitibá, deux essences tropicales sud-américaines.

Elle dévoile des notes de vanille et de fruits secs, accompagnées d'arômes floraux, de noix et d'épices, le tout en parfaite harmonie, alliant complexité et douceur.

Elle est idéale pour une consommation pure, la préparation de cocktails et de caïpirinhas élaborées, ainsi que pour accompagner des plats comme le barbecue et des amuse-bouches.

REFERENCE : BXSIGAG10C



TEQUILA

TEQUILA LOS TRES TOÑOS®

TEQUILA INNOVANTE ET ARTISANALE

Une Tequila artisanale authentique à 100% d'agave et élaborée grâce à un processus unique de distillation sur feu de bois.

La spécialité de “Los Tres Toños” réside dans ses notes fumées distinctives, dont l’intensité varie en fonction du temps de vieillissement. Dès leurs débuts, la famille Real Reynoso a mené de nombreuses expériences pour donner cette caractéristique à leur tequila. Ils ont opté pour un procédé de distillation inhabituel : sur feu de bois ouvert, afin que la fumée du bois imprègne le distillat, donnant naissance à une tequila innovante et savoureuse.

Los Tres Toños accorde une grande importance à la responsabilité sociale et adhère aux normes Amfori BSCI, mettant l’accent sur la protection de l’environnement, la qualité et le bien-être de leurs employés.

L'AVIS PARDELA

“Voilà une Tequila avec du caractère ! Les Tequilas Los Très Toños constituent une gamme façonnée pour les amateurs et qui surprend par sa puissance et sa complexité. Avec son profil aromatique singulier et finement fumé, Los Tres Toños s’adresse aux établissements spécialisés, cavistes, bars à cocktails et restaurants prestigieux à la recherche de produits authentiques et différenciants.”







LES CREATEURS

La famille Real Reynoso était jusqu'aux années 1990 une famille d'agriculteurs d'agave. À cette époque, la culture de l'agave fut frappée par une crise sévère dû à un insecte, le charançon, qui entraîna la perte de récoltes entières. Les champs de la famille Real furent miraculeusement épargnés et cette crise de la filière fut pour eux l'occasion de réaliser leur rêve : produire leur propre tequila. Les Reynoso fondèrent la distillerie Santa Rosa et lancèrent la production des Tequilas Los Tres Toños.

LOS TRES TOÑOS - BLANCO



Tequila non vieillie aux notes végétales et finement fumées.

70CL | 38%ALC. | TEQUILA | JALISCO, MEXIQUE

Agave bleu "Tequilana Weber" provenant des collines surplombant Amatitán.

Fermentation en cuves inox du moût pendant environ 48h.
Processus unique de double distillation en alambics en inox sur feu de bois ouvert.

Robe cristalline.
Nez aux arômes herbacés et minérales. Notes marquées de fumée et d'agrumes.
En bouche, l'attaque est douce puis montée en puissance marquée par des notes intenses herbacées et fumées. La finale est poivrée avec une légère douceur sucrée.

REFERENCE : 5XTEQAT10A



LOS TRES TOÑOS - REPOSADO



Une tequila en rondeur et en complexité.

70CL | 38%ALC. | TEQUILA | JALISCO, MEXIQUE

Agave bleu "Tequilana Weber" provenant des collines surplombant Amatitán.

Fermentation en cuves inox du moût pendant environ 48h.
Processus unique de double distillation en alambics en inox sur feu de bois ouvert.

Un an en fûts de chêne français.

Robe dorée aux reflets rouges.
Nez aux arômes herbacés, floraux, notes minérales.
En bouche, attaque douce et agréable avec des notes de miel, évoluant vers une finale sèche et poivrée, équilibrée par les saveurs fumées.

REFERENCE : 5XTEQAT10B

LOS TRES TOÑOS - AÑEJO



Une tequila complexe. Épicée, fumée et longuement vieillie.

50CL | 38%ALC. | TEQUILA | JALISCO, MEXIQUE

Agave bleu "Tequilana Weber" provenant des collines surplombant Amatitán.

Fermentation en cuves inox du moût pendant environ 48h.
Processus unique de double distillation en alambics en inox sur feu de bois ouvert.

3 ans en fûts de chêne français.

Robe couleur ambre doré vif qui reflète la qualité et l'âge du liquide.
Un nez riche et enveloppant, aux arômes de vanille, caramel et bois grillé, des pointes de chocolat et une subtile présence de fruits secs.
En bouche, la tequila surprend par sa grande douceur et sa riche texture veloutée, suivie par une intense cascade de saveurs incluant le chocolat noir, les épices douces et une finale de poivre blanc.

REFERENCE : 5XTEQAT10C


TEQUILA
LOS TRES TONOS
100% DE AGAVE AZUL
REPOSADO
CONT. NET.
IMPORTADO
HECHO EN MEXICO



RÉCAPET BAS ARMAGNAC

UNE QUÊTE D'EXCELLENCE

Des armagnacs biologiques, produits par Sabine & François Lurton à Cazaubon

Les armagnacs Récapet résultent d'une longue quête d'excellence, à la recherche du parfait équilibre entre l'eau-de-vie de vin, le bois et le temps. Situé au cœur de l'Appellation Bas-Armagnac, le domaine Targuerie et ses 15 hectares de vigne conduit depuis plus de 10 ans en agriculture biologique, offre un cadre idéal pour l'élaboration d'armagnacs d'exception, dans le respect de la nature, de ceux qui l'exploitent et des consommateurs.

UN HERITAGE FAMILIAL

Les armagnacs Récapet célèbrent l'héritage transmis par Léonce Récapet arrière-grand-père de François Lurton, distillateur passionné et innovant. Il est un symbole de ce trait d'union entre vin et spiritueux qu'incarne l'armagnac. L'armagnac est le plus vieux spiritueux français dont les traces écrites remontent à 1310. Bien que reconnu mondialement, l'armagnac est resté un spiritueux d'artisans, prolongement naturel de la culture de la vigne, avec ses cycles, ses millésimes et son art de l'assemblage.

L'AVIS PARDELA

« Sabine et François Lurton, forts des succès de Sorgin et Léonce, signent avec Récapet leur entrée dans le monde des spiritueux traditionnels.

Un pari réussi avec ces armagnacs d'une grande finesse, qui séduisent par leur caractère délicatement floral et grillé. Nous apprécions aussi le contrôle du processus de fabrication depuis les vignes travaillées en culture biologique, jusqu'à la phase de vieillissement qui a lieu sur la propriété. »







LES CREATEURS

Sabine et François Lurton

Après avoir travaillé plus de 20 ans les terroirs de Gascogne, c'est comme une évidence que l'armagnac s'est imposé dans l'aventure spiritueux de Sabine et François Lurton, entrepreneure et vigneron international. Il ne restait plus qu'à trouver la perle rare. C'est chose faite en 2021 avec l'acquisition du Domaine de Targuerie, la création de RECAPET, et l'élaboration d'armagnacs biologiques d'exception.

RÉCAPET BLANCHE D'ARMAGNAC



Cette Blanche certifiée biologique (armagnac non vieilli en fût) signée Récapet est une ode au fruit et à la fraîcheur.

70CL | 42%ALC. | BLANCHE D'ARMAGNAC | FRANCE, BAS ARMAGNAC, CAZAUBON

Vins de cépages Baco et Ugni Blanc.

Distillation à jet continu en alambic armagnacais à plateaux.

Non vieilli, le distillat est stabulé puis réduit sur plusieurs semaines pour mettre en valeur la fraicheur et le fruit.

Transparente, limpide et brillante. Le nez est intense avec une dominante de poire fraîche, des notes d'herbe coupée, de menthe et de citron vert. La bouche est ronde, volumineuse. Tout en douceur, l'ensemble évolue sur le fruit jaune et l'amande fraîche vers une très belle longueur.

AOP récente (2005), la Blanche d'Armagnac était historiquement très confidentielle et consommée localement.

REFERENCE : FXBLAAA18Z

RÉCAPET DOMAINE DE TARGUERIE VSOP

Un armagnac biologique dont toutes les vignes sont situées à moins de 500m de la cave.

50CL/ 70CL/ 3L/ 5L | 42,5%ALC. | BAS ARMAGNAC | FRANCE, BAS ARMAGNAC, CAZAUBON



Issu de vin du cépage Baco : typique de l'Appellation, il s'agit du croisement de la Folle Blanche et du Noah.

Le raisin est récolté à faible maturité, donnant un vin à 10%alc/vol et à l'acidité élevée. A l'issu de la fermentation, le vin est élevé sur ses lies jusqu'à la distillation en novembre. La distillation est faite au domaine avec un alambic Armagnacais.

Sortie de l'alambic, l'eau de vie est entonnée dans des pièces d'armagnac (fûts de 420 litres) neuves de chênes du sud ouest de la France. Pendant l'élevage l'Armagnac est dégusté et aéré régulièrement afin de fondre les notes de bois et arrondir l'alcool.

Un premier nez sur l'abricot et la vanille bourbon évoluant sur des notes complexes patissières comme le biscuit au beurre, le caramel, les fruits à coque et le spéculoos. Tout en velours en bouche avec beaucoup de volume et de douceur. D'un style rond et gras, cet armagnac est un modèle d'équilibre. Finale sur le pruneau, les épices et la cire d'abeille.

Disponible en bib de 3 litres et en bombonne de verre de 5 litres.

REFERENCE : FXBASAA31Z



RÉCAPET BACO



Un armagnac d'artisan, alliant fraîcheur et gourmandise.

70CL | 42%ALC. | BAS ARMAGNAC | FRANCE, BAS ARMAGNAC

Issu de vin du cépage Baco : typique de l'Appellation, il s'agit du croisement de la Folle Blanche et du Noah.

Distillation à jet continu en alambic armagnacais à plateaux.

Élevage de 5 ans minimum (VSOP) en barrique de 420 litres.

Le nez est intense aux arômes de pêche, de caramel au beurre salé, de mirabelle et de spéculoos. La bouche se révèle grasse et volumineuse avec une finale longue et crayeuse aux notes poivrées.

REFERENCE : FXARMAA18A

RÉCAPET COLOMBARD



Naturellement épicé et herbacé à l'image du cépage colombard.

70CL | 42%ALC. | BAS ARMAGNAC | FRANCE, BAS ARMAGNAC

Issu de vin du très aromatique cépage Colombard.

Distillation à jet continu en alambic armagnacais à plateaux.

Élevage de 5 ans minimum en barrique de 420 litres.

Nez : armagnac herbacé aux notes d'agrumes et de poivre.
Bouche : fine et élégante sur la fraîcheur et la longueur.

REFERENCE : FXBASAA24A

RÉCAPET UGNI BLANC



Armagnac naturellement rond et gourmand aux notes fruitées.

70CL | 42%ALC. | BAS ARMAGNAC | FRANCE, BAS ARMAGNAC

Issu de vin du cépage Ugni Blanc.

Distillation à jet continu en alambic armagnacais à plateaux.

Élevage de 5 ans minimum en barrique de 420 litres.

Armagnac expressif aux notes de pruneau, de fruits jaunes, de tabac blond et de cuir. La bouche est toute en douceur et en rondeur.

REFERENCE : FXBASAA23A

RÉCAPET BRUT DE FÛT 2011

Un armagnac biologique brut de fût, fin et d'une exceptionnelle longeur



50CL / 5L | 48%ALC. | BAS ARMAGNAC | FRANCE, BAS ARMAGNAC, CAZAUBON

Cépage capricieux, la Folle Blanche, lorsqu'elle arrive à maturité, donne les eaux-de-vie les plus fines de l'appellation. C'est un cépage difficile à cultiver, mais très qualitatif.

Distillation à jet continu en alambic armagnacais à plateaux.

Vieilli en pièce de chêne, cet armagnac de 2011 a été mis en bouteille en 2024.

Un premier nez de fruits jaunes, sur la pêche et les mirabelles, est complété par des notes agréables de pain d'épice, de vanille et de pâtisseries. Très beau volume en entrée de bouche, suivi d'une belle tension et d'une fraîcheur étonnante en finale, pour un armagnac tout en élégance et finesse.

Disponible en bombonne de verre de 5 litres.

REFERENCE : FXBASAA22Z

RÉCAPET BRUT DE FÛT 2009

Un armagnac biologique brut de fût, d'une rare complexité.



50CL | 50,1%ALC. | BAS ARMAGNAC | FRANCE, BAS ARMAGNAC, CAZAUBON

Cépage capricieux, la Folle Blanche, lorsqu'elle arrive à maturité, donne les eaux-de-vie les plus fines de l'appellation. C'est un cépage difficile à cultiver, mais très qualitatif.

Distillation à jet continu en alambic armagnacais à plateaux.

Vieilli en fûts de chêne. Armagnac de 2009 mis en boutelle en 2021.

Robe acajou révélant les plus de 10 ans passé en fût.
Nez expressif, floral et aérien, qui exprime toutes les qualités de la folle blanche. Sa richesse aromatique finement boisée, s'exprime à travers des arômes herbacés, pâtissiers et d'agrumes. La folle blanche s'exprime magnifiquement en bouche : généreux et délicat sur des notes florales, grillées (café, amande) et exotiques. La finale est complexe et persistante. A déguster pur.

REFERENCE : FXARMAA13Z

RÉCAPET BRUT DE FÛT 2000

Armagnac patiné et complexe



50CL | 42%ALC. | BAS ARMAGNAC | FRANCE, BAS ARMAGNAC, CAZAUBON

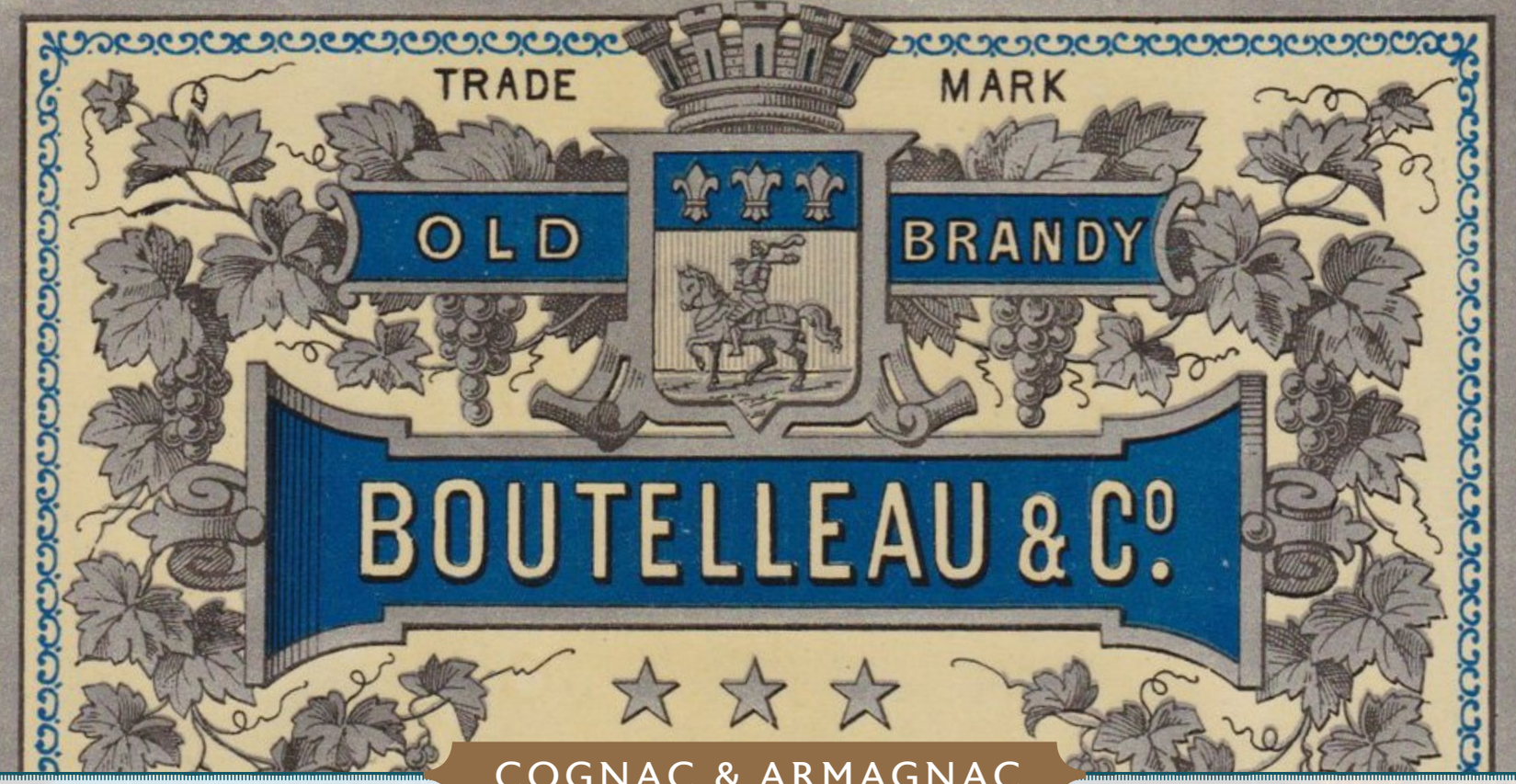
Baco et ugni blanc.

Distillation à jet continu en alambic armagnacais à plateaux.

Vieilli en pièce de chêne, cet armagnac de 2000 a été mis en bouteille en 2024.

Le premier nez est fruité et très complexe, avec du pruneau, des figues séchées, des notes d'abricots rôtis. Ensuite viennent les épices, la cannelle, le clou de girofle et la muscade qui rappellent des pâtisseries parfumées. L'entrée de bouche est volumineuse, toute en douceur, ensuite une attaque franche et une belle tension font le lien avec une finale fraîche et acidulée.

REFERENCE : FXBASAA21A



COGNAC BOUTELLEAU

MAISON FONDÉE EN 1849

175 ANS D'EXPERTISE À COGNAC

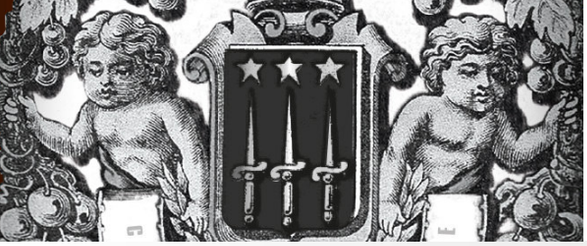
Un Cognac de vigneron, authentique et élégant

La Maison Boutelleau & Cie, fondée en 1849 à Barbezieux par Louis Edmond Boutelleau, incarne depuis plus de 175 ans l'élégance du cognac. Grâce à son implantation stratégique au cœur du premier cru de Cognac, elle a su accéder aux eaux-de-vie les plus fines et les plus recherchées. Cette exigence de qualité, associée à une gestion rigoureuse et à un engagement de longue date envers ses partenaires, a permis à la marque de s'installer durablement sur les marchés étrangers.

De l'Angleterre à la Chine, de l'Amérique du Sud à l'Australie, Boutelleau & Cie a su faire rayonner le savoir-faire charentais. Forte d'une collection impressionnante de distinctions internationales obtenues dès le XIXe siècle, elle s'impose comme l'une des maisons historiques de la région. Aujourd'hui, la marque est propriété des Etablissements Tiffon, son nom reste synonyme d'authenticité et d'élégance.

L'AVIS PARDELA

« Cognac Boutelleau offre aux professionnels des produits de terroir, rares et chargés d'histoire. Reconnus par de nombreuses médailles dès 1861, ils s'adressent aux amateurs de finesse et de distinction grâce à leur style frais et fruité. Leur notoriété historique à l'international, la richesse de leur héritage et la finesse de leur profil en font un atout précieux pour les cavistes et restaurateurs en quête de produits singuliers. Un style de Cognac dans l'air du temps avec un beau positionnement ! »







LE CREATEUR

Louis Edmond Boutelleau fonde sa maison à Barbezieux en 1849, dans une région viticole d'exception. Héritier d'une famille de notables charentais, il donne son nom à l'Union des Propriétaires de Vignobles Boutelleau & Cie, qu'il dote de ses propres chais et alambics. À la tête d'un réseau structuré de représentants à l'étranger, il bâtit une maison puissante et respectée, au rayonnement mondial. Anecdote méconnue : il est aussi l'ancêtre de l'écrivain Jacques Chardonne, alias Jacques Boutelleau. Une lignée entre vin, lettres et tradition, qui confère à la marque une aura singulière et profondément française.

BOUTELLEAU COGNAC VS



Un Cognac VS tout en fraîcheur et en gourmandise

70CL | 40%ALC. | COGNAC VS | FRANCE, COGNAC

Issu de vin d'Ugni Blanc des crus Fins Bois & Bons Bois.

Distillé de façon traditionnel en double chauffe pour obtenir des eaux-de-vie dont le degré atteint 70 à 72% alc/vol avant réduction.

2 ans minimum en barrique de chêne français provenant du Tronçais et Limousin de 350L. Utilisation de fûts roux, ayant déjà servis, avec un grain moyen & une chauffe moyenne.

- Nez : à la fois fruité et floral, ce cognac développe une belle fraicheur.
- Palais : gourmand et avec une petite acidité, la bouche dégage de jolies arômes d'agrumes (clémentine, citron) avec quelques notes de fleurs.
- Finale : franche sur les agrumes.

REFERENCE : FXCOGAC10F

BOUTELLEAU COGNAC VSOP



Raffiné et généreux, ce VSOP séduit par son équilibre entre épices douces, fruits mûrs et notes boisées.

70CL | 40%ALC. | COGNAC VSOP | FRANCE, COGNAC

Issu de vin d'Ugni Blanc des crus Fins Bois & Bons Bois.

Distillé de façon traditionnel en double chauffe pour obtenir des eaux-de-vie dont le degré atteint 70 à 72% alc/vol avant réduction.

4 ans minimum en barrique de chêne français provenant du Tronçais et Limousin de 350L. Utilisation de fûts roux, ayant déjà servis, avec un grain moyen & une chauffe moyenne.

- Nez : subtilement épicé, en gardant une élégance et une belle fraicheur.
- Palais : notes douces poivrées et révélant des arômes de dattes, d'abricot et d'agrumes.
- Finale : ce cognac dévoile en finale des notes de chocolat et de chêne en laissant quelques notes d'orange chaude.

REFERENCE : FXCOGAC10G



BOUTELLEAU COGNAC XO

Un XO d'exception issu des meilleurs crus



70CL | 40%ALC. | COGNAC XO | FRANCE, COGNAC

Issu de vin d'Ugni Blanc des crus Grande Champagne, Petite Champagne, Fins Bois & Bons Bois.

Distillé de façon traditionnel en double chauffe pour obtenir des eaux-de-vie dont le degré atteint 70 à 72% alc/vol avant réduction.

10 ans minimum en barrique de chêne français provenant du Tronçais et Limousin de 350L. Utilisation de fûts roux, ayant déjà servi, avec un grain moyen & une chauffe moyenne.

• Nez : riche et complexe, avec des notes de cuir et feuilles de tabac.
• Palais : la bouche laisse transparaitre une belle complexité sur la noisette, les épices, le rancio tout en gardant une sensation suave sur les fruits confits.
• Finale : longue, et équilibrée sur le fruit et les notes de chênes bien intégrées, la finale laisse une agréable sensation de douceur.

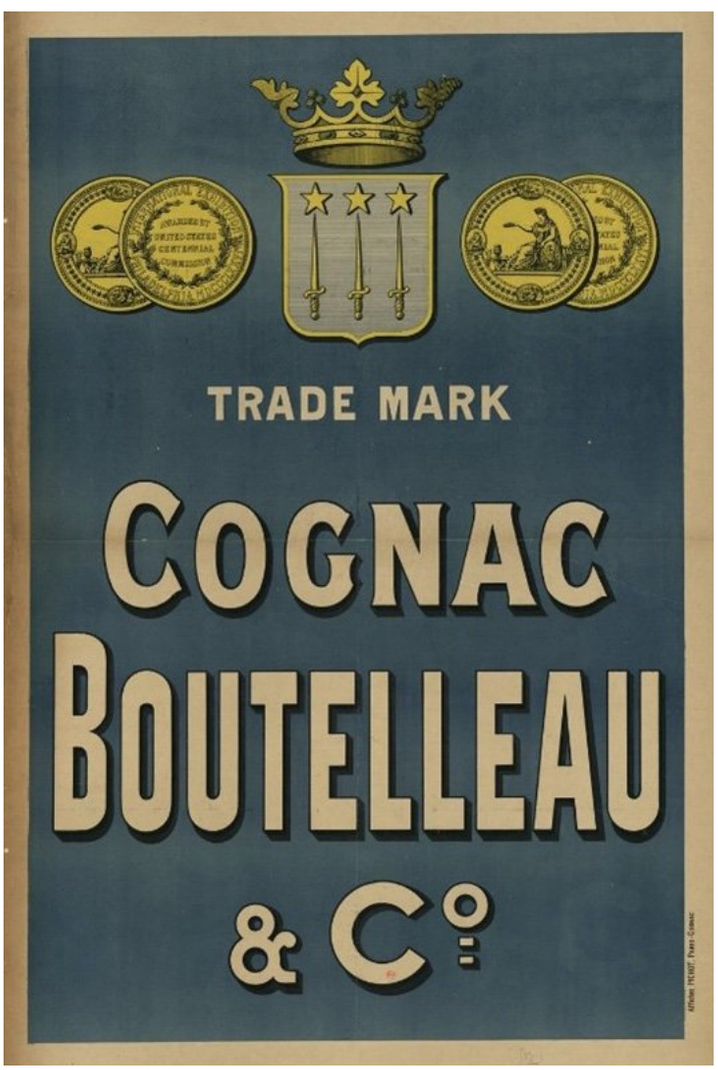
REFERENCE : FXCOGAC10H



UN PALMARÈS MULTISECULAIRE

1861 et 1862 : médaille d'or au concours des eaux-de-vie charentaises d'Angoulême
1876 : plus haute récompense à l'Exposition Universelle de Philadelphie
1878 : médaille d'or à l'Exposition Universelle de Paris
1885 : Anvers
1886 : Liverpool
1888 : Cologne
1888 : Edmond Boutelleau est fait chevalier de la Légion d'Honneur
1889 : médaille d'or à l'Exposition Universelle de Paris
1900 : grand prix à Paris
1905 : grand prix à Liège
1906 : grand prix à Milan
1904 : classé hors concours à St-Louis
1907 : classé hors concours à Bordeaux
1908 : classé hors concours à Londres





Recettes Cocktails

ALCOOLS BRUNS

Wicklow's Green Gimlet



INGRÉDIENTS :
- 5cl Glendalough Double Barrel Irish Whiskey
- 2.5cl jus de citron vert frais
- 1.5cl sirop de sucre
- 1.5cl thé vert froid (infusé fortement)

PRÉPARATION :
- Dans un shaker, verser le whiskey, le jus de citron vert, le sirop de sucre et le thé vert froid,
- Remplir le shaker de glace et secouer vigoureusement,
- Filtrer dans un verre à gimlet préalablement refroidi,
- Décorer avec une feuille de basilic ou une rondelle de citron vert.

The Wild Manhattan



INGRÉDIENTS :
- 4cl whisky BEARFACE
- 2 Léonce vermouth Maury
- 1cl Fernet Branca
- 1cl sirop de sucre
- Zeste d'orange
- Cerise

PRÉPARATION :
- Ajouter tous les ingrédients dans un verre à mélange,
- Remplir de glaçons et remuer,
- Filtrer dans une coupe ou un verre à martini froid,
- Garnir d'un zeste d'orange et d'une cerise.

Amaethon Blood & Sand



INGRÉDIENTS :
- 2cl Amaethon Single Malt Whisky
- 2cl jus d'orange frais
- 2cl liqueur de cerise
- 2cl Vermouth rouge

PRÉPARATION :
- Verser les ingrédient dans un shaker,
- Secouer vigoureusement avec de la glace,
- Verser en filtrant les glaçons dans un verre à martini.

Gascon Side Car



INGRÉDIENTS :
- 5cl Armagnac Récapet Domaine de Targuerie VSOP
- 2cl Cointreau
- 2cl Verjus Léonce (ou jus de citron)

PRÉPARATION :
- Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glace,
- Secouer vigoureusement,
- Filtrer dans un verre Old-Fashioned avec des glaçons.

Recettes Cocktails

ALCOOLS BRUNS

ACTO Dark & Stormy



INGRÉDIENTS :
- 4cl rhum Acto 1903
- 12cl ginger beer
- 1 quartier de citron vert

PRÉPARATION :
- Remplir un verre tumbler de glaçons,
- Presser le jus du quartier de citron vert sur les glaçons,
- Ajouter la ginger beer,
- Terminer en versant délicatement le rhum sur le dessus,
- Mélanger légèrement à la cuillère et servir.

Spiced Cuba Libre



INGRÉDIENTS :
- 4cl Black Tears Dry Spiced Rum
- 15 cl Cola
- 3 quartiers de citron vert
- 4 ou 5 glaçons

PRÉPARATION :
- Remplir un verre tumbler de glaçons,
- Verser le rhum sur les glaçons,
- Presser 2 quartiers de citron vert dans le verre,
- Allonger avec le cola et décorer avec le quartier de citron vert restant.

La Progresiva Old Fashioned



INGRÉDIENTS :
- 6 cl La Progresiva
- 1cl sirop de sucre
- 2 traits Amer aromatiques (type Angostura)
- 2 traits Amer d'orange (type Bitter Truth)

PRÉPARATION :
- Ajouter tous les ingrédients dans un verre à mélange,
- Remplir de glace pilée,
- Remuer avec une longue cuillère à café pendant 10 secondes,
- Filtrer dans votre verre refroidi sur un grand morceau de glace.

Blanche Armagnac Sour



INGRÉDIENTS :
- 4,5cl blanche armagnac Récapet
- 3cl liqueur fleur de sureau
- 3cl verjus Léonce
- 1 blanc d'oeuf

PRÉPARATION :
- Verser tous les ingrédients dans un shaker,
- Effectuer un dry shake (sans glace) pour émulsionner le blanc d'œuf,
- Ajouter de la glace et secouez à nouveau vigoureusement,
- Filtrer dans un verre Old-Fashioned.

Conditions générales de vente applicables au 1er janvier 2026 - Annulent et remplacent les conditions émises précédemment

1) CHAMP D'APPLICATION DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

1.1. Les présentes conditions générales de vente (ci-après, les « CGV ») sont applicables à l'ensemble des ventes de produits (ci-après les « Produits ») par PARDELA WINES auprès de ses clients professionnels (ci-après les « Clients »), ces derniers achetant les Produits pour les revendre en l'état (ci-après les « Clients Revendeurs ») ou à d'autres fins professionnelles (ci-après les « Clients Utilisateurs »).

1.2. Les CGV constituent le socle unique de la négociation commerciale entre PARDELA WINES et ses Clients et forment un tout indissociable avec les conditions tarifaires de PARDELA WINES.

1.3. PARDELA WINES se réserve la possibilité de modifier ses CGV à tout moment et adressera, dans cette hypothèse, à ses Clients la version amendée dans un délai de deux (2) mois avant leur date d'entrée en vigueur.

1.4. A défaut de signature d'un contrat spécifique portant sur la vente des Produits, toute commande passée par le Client à PARDELA WINES implique nécessairement l'acceptation sans réserve par le Client des tarifs en vigueur et des CGV de PARDELA WINES. Pour être opposable à PARDELA WINES, toute dérogation aux CGV doit avoir été préalablement et expressément acceptée par écrit. En conséquence, même en l'absence de signature d'un contrat spécifique portant sur la vente des Produits, les dispositions des CGV non contredites par ledit contrat spécifique seront pleinement applicables et opposables au Client.

2) COMMANDES

2.1. Toutes les commandes doivent parvenir à PARDELA WINES, avant quinze (15) heures, par écrit et être adressées par courrier, email, télécopie ou EDI. Toute commande qui sera reçue par PARDELA WINES après quinze (15) heures, sera réputée être parvenue à PARDELA WINES le lendemain matin à neuf (9) heures. Chaque commande doit mentionner le nom du Client à facturer, l'adresse de livraison, la quantité exacte et les références précises des Produits commandés ainsi que la date et l'horaire de livraison souhaités. Les commandes ne deviennent définitives qu'après acceptation de celles-ci par PARDELA WINES. A défaut de réponse écrite dans un délai de quarante-huit (48) heures ouvrées après la réception de la commande, celle-ci sera réputée acceptée sous réserve du strict respect par le Client des stipulations des CGV, le délai d'acceptation tacite commençant à courir à compter du lendemain matin neuf (9) heures lorsque la commande est reçue après quinze (15) heures.

2.2. PARDELA WINES se réserve le droit de refuser une commande dans les hypothèses suivantes, étant précisé que cette liste n'est pas limitative :

-Lorsque la commande présente un caractère anormal ;

-En cas de difficulté d'approvisionnement de matières premières de Produits spécifiques comme par exemple les Produits labellisés Bio ou encore les Produits rares ;

-En cas de manquement du Client à ses obligations et notamment à ses obligations de paiement ;

-En cas d'information insuffisante pour permettre la satisfaction de ladite commande.

2.3. Toute commande est irrévocable et aucune annulation ni modification ne peut intervenir après réception de la commande par PARDELA WINES, sauf accord écrit et exprès de PARDELA WINES en ce sens. En conséquence, toute annulation ou modification de commande par le Client est de nature à engager sa responsabilité et l'oblige à indemniser PARDELA WINES du préjudice subi.

2.4. Dispositions spécifiques aux Clients Revendeurs :

2.4.1.Afin d'assurer la disponibilité des Produits concernés dans les meilleures conditions, les commandes de Produits objets d'opérations publi-promotionnelles ou portant sur des quantités anormales, doivent faire l'objet de prévisionnels de commande, adressés par le Client à PARDELA WINES au plus tard deux (2) mois avant le début de l'opération (trois (3) mois pour les Produits dont l'adresse de livraison se situe en dehors de l'Europe) et les commandes fermes doivent être adressées au plus tard un (1) mois avant le début de l'opération.

En l'absence de transmission des prévisionnels ou des commandes fermes dans les délais visés ci-avant, ou à défaut pour le Client de respecter les volumes prévisionnels annoncés, PARDELA WINES fera ses meilleurs efforts pour satisfaire la commande du Client. Cependant, à défaut pour PARDELA WINES de pouvoir honorer la totalité de la commande en cas de non-respect par le Client des dispositions qui précèdent, la responsabilité de PARDELA WINES ne saurait en aucun cas être engagée à l'égard du Client et aucune pénalité et aucun dommage-intérêt ne saurait lui être dû par PARDELA WINES. En tout état de cause, toute commande relative à une opération promotionnelle n'est acceptée que dans la limite des stocks disponibles et du strict respect du prévisionnel transmis.

2.4.2. S'agissant des Produits spécifiques tels que les Produits labellisés Bio ou encore les Produits rares, le Client est parfaitement informé par PARDELA WINES que ces Produits sont susceptibles de subir des variations plus importantes de leurs cours de matières premières. Ces variations et rupture d'approvisionnement ne peuvent être anticipées par PARDELA WINES au moment de l'élaboration de son tarif général annuel, ces causes étant totalement extérieures et imprévisibles. PARDELA WINES fera ses meilleurs efforts pour informer ses Clients de la survenance de ces variations. En tout état de cause, PARDELA WINES se réserve la faculté de refuser toute commande portant sur ces Produits spécifiques tels que ceux labellisés Bio ou les Produits rares en cas de variation des cours de matières premières, sans que cela ne puisse être de nature à engager sa responsabilité. Le Client ne pourra, en pareille hypothèse, réclamer le paiement d'une quelconque pénalité de retard ou de rupture.

3) TARIF - PRODUITS

3.1. Tarif

3.1.1. Les Produits sont facturés au tarif en vigueur au jour de de la passation de la commande. Les tarifs s'entendent en Euros hors toutes taxes et droits, nets, emballage standard compris, départ (EX-Work) sauf si indiqué différemment sur le tarif (franco avec minimum de commande par exemple).

3.1.2. L'envoi de tarifs ne constitue en tout état de cause pas une offre ferme. PARDELA WINES se réserve la faculté de modifier, à tout moment, sa grille tarifaire sous réserve d'un délai de prévenance de deux (2) mois notifié par écrit. L'évolution du tarif est susceptible de traduire notamment celle du cours des matières premières, des coûts de production, de l'énergie et du travail et/ou de logistique (comprenant notamment, le coût du transport, les taxes afférentes à l'activité de production ou la fonction logistique).

3.1.3. Disposition spécifique au Client Revendeur : Il est expressément souligné que lorsque les parties seront convenues d'un prix dans le cadre d'un accord spécifique, l'application de ce nouveau tarif en cours d'exécution de l'accord impliquera la signature d'un avenant constatant l'acceptation du nouveau tarif par le Client. En tout état de cause, les parties seront tenues de négocier de bonne foi, dans des délais brefs.

3.2. Produits : PARDELA WINES détermine et est seule responsable de l'évolution de ses Produits et notamment de ses gammes et du packaging. PARDELA WINES se réserve ainsi la possibilité de cesser la commercialisation de tout Produit proposé au Client figurant sur les documents commerciaux et/ou de modifier à tout moment les caractéristiques de ses Produits, en respectant, dans la mesure du possible, un délai de prévenance, sans que le Client ne puisse engager la responsabilité de PARDELA WINES à cet égard et/ou réclamer le paiement de dommages-intérêts.

3.4. PARDELA WINES précise qu'à la date de la rédaction des CGV, il n'existe pas d'indicateur pertinent disponible au sens de l'article L.443-4 du Code de commerce. La spécificité des Produits, appartenant à la catégorie des Vins et Spiritueux, rend, à ce stade, impossible l'identification d'indicateurs pertinents. A ce jour, les organisations interprofessionnelles, l'Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires et tout autre organisme français – au sens des Lignes directrices sur la prise en compte des indicateurs dans la chaîne contractuelle – n'ont pas, à la connaissance de PARDELA WINES, diffusé d'indicateur qui apparaîtrait pertinent pour ses produits.

4) CONDITIONS DE RÈGLEMENT

4.1. Les factures sont payables au siège administratif de PARDELA WINES, dont l'adresse figure en tête des présentes CGV, dans un délai de trente (30) jours net à partir de la date d'expédition des produits, sauf délai de paiement inférieur convenu différemment par écrit entre les parties.

4.2. En cas de retard de paiement total ou partiel, le Client sera redevable, de plein droit :

-d'une pénalité de retard dont le taux d'intérêt sera calculé à partir du taux d'intérêt appliqué par la banque centrale européenne à son opération de refinancement la plus récente majoré de dix (10) points de pourcentage. Ces intérêts courront du jour de l'échéance (date de règlement portée sur la facture) jusqu'à l'encaissement intégral effectif du prix ;

-d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, d'un montant de quarante (40) euros, sans préjudice de la faculté pour PARDELA WINES de réclamer une indemnisation complémentaire sur justificatifs.

En outre, à défaut de paiement d'une facture à son échéance, la restitution des Produits afférents à la facture pourra être demandée à l'issue d'un délai de trois (3) jours ouvrés à compter de la réception d'une lettre de mise en demeure restée sans effet.

4.3. Tout litige de facturation ou de livraison n'est pas suspensif du paiement de la facture relative aux Produits livrés. Même en cas de litige sur son libellé ou son contenu, toute facture, qui fera, le cas échéant, l'objet d'une régularisation ultérieure, doit être payée à son échéance. Aucune compensation ni déduction d'office ne pourra être opérée unilatéralement par le Client. En effet, toute déduction ou compensation, notamment avec des pénalités réclamées par le Client, à quelque titre que ce soit, ne pourront être opérées par le Client qu'après accord préalable et écrit de PARDELA WINES qui devra avoir été mise en mesure d'apprécier la réalité des griefs reprochés conformément à l'article L.441-17 du Code du commerce dans sa rédaction issue de la loi visant à protéger la rémunération des agriculteurs. En cas de contestation par PARDELA WINES du bien-fondé de la somme réclamée par le Client, aucune compensation ne pourra intervenir.

5) LIVRAISONS

5.1. Livraison en Départ : Les Produits PARDELA WINES sont livrables en Départ Vayres (33870) pour la France Métropolitaine et les pays étrangers, sauf accord écrit contraire entre les parties. Le Client organise alors lui-même l'enlèvement des Produits à partir de l'entrepôt de PARDELA WINES. Si les parties sont convenues que les Produits sont vendus franco, la livraison des Produits sera effectuée par avis de mise à disposition des Produits par PARDELA WINES à Vayres (33870), à un expéditeur ou transporteur.

Il sera systématiquement demandé au client de pratiquer l'échange de palette Europe standard. Dans le cas d'un enlèvement cet échange devra être fait au moment de l'enlèvement de la marchandise et ne pourra être fait ultérieurement. Dans le cas de commandes en franco, l'échange devra être réalisé, au moment de la livraison, auprès du transporteur mandaté par PARDELA WINES. Tout manquement à cette règle entrainera la facturation au client des palettes europe utilisées pour la préparation de la commande au tarif de 15,00 HT par palette europe.

5.2. Transfert des risques : Sans préjudice des dispositions spécifiques des accords types applicables en matière de transport, le transfert des risques intervient entre les parties dès la mise à disposition des Produits par PARDELA WINES à Vayres. Le déchargement des Produits s'effectue en tout état de cause sous la responsabilité exclusive du Client.

5.3. Livraisons partielles : Sous réserve de l'information préalable du Client lors de la confirmation de la commande, PARDELA WINES se réserve la faculté de procéder à des mises à disposition ou des livraisons partielles des Produits. Le cas échéant, aucune pénalité ne saurait être appliquée par le Client ni aucun dommage et intérêt réclamé, le Client étant tenu de payer le montant de la facture correspondant aux Produits livrés.

5.4. Disposition spécifique aux Clients Revendeurs - Taux de service :

5.4.1. PARDELA WINES s'engage à respecter, auprès d'un même client, un taux de service mensuel supérieur ou égal à soixante-quinze (75) %. Le taux de service correspond au rapport entre le chiffre d'affaires net HT mensuel des Produits non livrés ou non-conformes et le chiffre d'affaires net HT mensuel réalisé par le Client au niveau national avec PARDELA WINES.

5.4.2. Toute commande qui n'aurait pas été acceptée par PARDELA WINES ne pourra pas être prise en compte dans le cadre du calcul du taux de service. Il est d'ailleurs expressément précisé que dans l'hypothèse où PARDELA WINES aurait informé le Client, au moment de la confirmation de la commande par ses soins, de l'exécution de la commande en partie ou par des livraisons multiples, le Client ne pourra nullement comptabiliser cette livraison comme non-conforme dans le cadre de l'appréciation du respect du taux de service. Par ailleurs, seuls les non-conformités et les retards de livraisons reconnus et non contestés par PARDELA WINES, après que cette dernière ait été en mesure d'apprécier la réalité des griefs qui lui sont reprochés, seront déductibles. En outre, les retards et manquements imputables au Client sont expressément exclus du calcul du taux de service.

5.4.3. Aucune pénalité ne pourra être appliquée unilatéralement et discrétionnairement par le Client dès lors que le taux de service mensuel est respecté par PARDELA WINES. Dans l'hypothèse où le taux de service ne serait pas atteint sur une période donnée, l'application éventuelle de pénalités est soumise au respect des dispositions de l'article 7.3 et aux conditions qui suivent (et notamment celles prévues à l'article 5.5, 5.6 et 5.9).

5.4.4. En tout état de cause, en cas de non-atteinte de ce taux de service, le montant de cette indemnisation ne pourra pas excéder quatre (4)% du montant des Produits livrés en retard ou non livrés durant le mois de référence.

5.5. Délais de mise à disposition

5.5.1. PARDELA WINES fera ses meilleurs efforts pour mettre à disposition les Produits dans un délai de huit (8) jours ouvrés à compter de l'acceptation de la commande par PARDELA WINES. Ce délai ne constitue pas un délai de rigueur et PARDELA WINES ne pourra voir sa responsabilité engagée à l'égard du Client en cas de retard de livraison.

5.5.2. En tout état de cause, les délais de mise à disposition indiqués par PARDELA WINES ne l'engagent qu'à raison de la date de livraison convenue. Le créneau horaire de livraison doit être convenu entre PARDELA WINES, le Client et le transporteur.

5.5.3. En tout état de cause, aucune pénalité ni aucun dommage et intérêt ne sera dû par PARDELA WINES au Client dès lors que le non-respect des créneaux de mise à disposition convenus résulte de circonstances extérieures à PARDELA WINES et/ou aux conditions de circulation et/ou d'un fait imputable, en tout ou partie, au Client ou au transporteur.

5.5.4. En conséquence, dans les hypothèses susvisées, aucune pénalité, de quelque nature que ce soit ne saurait être appliquée unilatéralement par le Client ni aucun dommages-intérêts dû par PARDELA WINES, ce que le Client reconnaît et accepte expressément.

5.6. Retard de mise à disposition et pénalités

5.6.1. Un éventuel retard de livraison, de quelque nature que ce soit, ne saurait donner droit au Client d'annuler, totalement ou partiellement, sa commande et/ou de refuser les Produits, sans que PARDELA WINES n'ait été en mesure de constater effectivement et préalablement, la réalité du grief qui lui est reproché par le Client. En tout état de cause, le retour des Produits ne peut intervenir qu'à condition d'avoir fait l'objet de l'accord exprès et préalable de PARDELA WINES, dans les conditions définies à l'article 5.9 des CGV.

5.6.2. Le Client est tenu d'établir la réalité du grief reproché et du préjudice subi ainsi que son imputabilité à PARDELA WINES.

5.6.3. Sous réserve que le retard de mise à disposition soit supérieur à deux (2) journées et soit imputable à PARDELA WINES, l'application éventuelle de pénalités suppose le respect par le Client des dispositions de l'article 7.3.

5.6.4. Compte-tenu du caractère aléatoire, extérieur et imprévisible de l'approvisionnement de certaines matières premières, aucune pénalité, de quelque nature que ce soit, ne peut être appliquée ou réclamée à PARDELA WINES au titre de la mise à disposition de Produits spécifiques tels que les Produits labellisés Bio ou de tous Produits susceptibles d'enregistrer une rareté ou des difficultés d'approvisionnement de ses matières premières.

5. 7. Réserves aux transporteurs

5.7.1. Les Produits doivent être transportés à des températures correctes n'excédant pas vingt-huit (28)°C, sans variation rapide (pas plus de dix (10)°C dans une même journée). Le transporteur devra transporter les Produits conformément à ces indications.

5.7.2. Il appartient au Client de procéder aux vérifications usuelles au moment de la prise en charge des Produits.

5.7.3. En tout état de cause, le Client fera son affaire personnelle de tous recours éventuels contre les transporteurs en cas de manquants, avaries, retards ou autres, et ce, dans les conditions prévues à l'article L.133-1 et suivants du Code de Commerce.

5.8. Stockage et rotation des Produits : Les Produits doivent être stockés à une température comprise entre dix (10) et vingt-cinq (25) degrés et ne doivent pas être soumis à une variation de température rapide. Par ailleurs, les habillages extérieurs doivent être protégés de toute intempérie et de l'humidité ambiante.

5. 9. Produits non conformes

5.9.1. Sans préjudice des dispositions à prendre vis-à-vis du transporteur telles que définies à l'article 5.7, les réclamations sur les défauts apparents ou sur la non-conformité du Produit mis à disposition doivent être formulées et adressées par écrit au siège de PARDELA WINES, à peine d'irrecevabilité, dans un délai de deux (2) jours à compter de la mise à disposition des Produits. Il appartient au Client d'établir la réalité des non-conformités en transmettant à PARDELA WINES les éléments de preuve adéquats, toutes vérifications ou analyses effectuées directement par le Client restant à sa charge. Le Client s'oblige à laisser à PARDELA WINES toutes facilités pour procéder à la constatation de ces défauts et pour y porter le cas échéant remède.

Les retours de Produits ne sont autorisés et acceptés qu'après accord préalable et écrit de PARDELA WINES. Les retours doivent parvenir à PARDELA WINES en parfait état neuf, sans avoir subi de quelconque modification, dans un délai de quatre (4) jours à compter de la reconnaissance par PARDELA WINES de la non-conformité.
Aucun retour et reprise de Produits non justifiés ne pourront être exigés par le Client. En outre, aucun retour ni reprise ne seront acceptés par PARDELA WINES en cas de non-respect par le Client des prescriptions relatives aux conditions de stockage définies à l'article 5.8.
5.9.2. La responsabilité de PARDELA WINES est strictement limitée au remplacement des Produits litigieux, à l'exclusion de tous dommages-intérêts.
5.9.3. En tout état de cause, le Client s'interdit de refuser des Produits et/ou de procéder à des retours de Produits et/ou de détruire les Produits, sans que PARDELA WINES n'ait été en mesure de contrôler la réalité du grief invoqué par le Client. Tout refus injustifié de tout ou partie des Produits, donnera lieu à la facturation des frais de transport et autres frais occasionnés par le refus.
5.9.4. En l'absence de réserve ou réclamation formulée par le Client conformément aux stipulations du présent article, tout Produit mis à disposition sera réputé conforme.

6) RESERVE DE PROPRIETE

PARDELA WINES SE RESERVE LA PROPRIETE DES PRODUITS LIVRES JUSQU'AU COMPLET PAIEMENT DU PRIX DESDITS PRODUITS, CE QUI SUPPOSE QUE LES FONDS SOIENT EFFECTIVEMENT CREDITES SUR LES COMPTES BANCAIRES DE PARDELA WINES.
La réserve de propriété ne fait pas échec au transfert des risques dans les conditions définies à l'article 5.2 des CGV.
Pendant la durée de la réserve de propriété en tant que dépositaire, le Client devra assurer les Produits contre tous les risques de dommages ou de responsabilité et notamment souscrire une assurance de responsabilité du fait des Produits pour le compte de PARDELA WINES et à ses frais.
Le Client s'oblige à permettre à tout moment l'identification et la revendication des Produits livrés. De convention expresse, les Produits en stock chez le Client sont réputés afférents aux factures non réglées.
Le Client, autorisé à revendre les Produits livrés dans l'exécution normale de son commerce, est tenu d'informer immédiatement PARDELA WINES de la saisie, au profit d'un tiers, des Produits livrés sous réserve de propriété. Le Client s'interdit en outre de donner en gage ou de céder à titre de garantie la propriété des Produits. En cas de revente, il s'engage à céder ses créances sur les sous-acquéreurs à PARDELA WINES à concurrence des sommes dues.

7) RESPONSABILITE

7.1. La responsabilité de PARDELA WINES ne pourra en aucun cas être engagée en cas de non-conformité des Produits aux normes et réglementations qui entreraient en vigueur après l'acceptation de la commande, en cas de mauvais entreposage, stockage, manipulation des Produits par le Client ou encore en cas d'utilisation des Produits dans des conditions anormales. En conséquence, PARDELA WINES décline toute responsabilité en cas de détérioration ou avaries survenues aux Produits pour quelque cause que ce soit (par exemple : dégâts des eaux, incendie, inondation, humidité, rongeurs, etc...) ainsi qu'en cas de perte, totale ou partielle, dès lors que les risques auront été transférés conformément aux stipulations de l'article 5.2 ci-dessus.
7.2. La responsabilité de PARDELA WINES ne saurait être engagée par le Client que sous réserve que ce dernier établisse une faute imputable à PARDELA WINES, un préjudice direct, certain, matériel et prévisible et un lien de causalité direct, certain et exclusif entre la faute et le préjudice. En tout état de cause, PARDELA WINES ne saurait accepter l'application de pénalités prédéterminées, seul le préjudice direct, certain, matériel, prévisible et réellement subi par le Client pouvant donner lieu à réparation de sa part, à l'exclusion de tout préjudice indirect, immatériel, incorporel ou hypothétique.
7.3. Encadrement des pénalités : de manière générale, toute application par le Client d'une pénalité devra respecter le Guide des bonnes pratiques en matière de pénalités logistiques édicté par la Commission d'Examen des Pratiques Commerciales (CEPC) dans sa Recommandation n° 19-1 ainsi que les dispositions de l'article L.441-17 du Code de commerce dans sa rédaction issue de la loi visant à protéger la rémunération des agriculteurs.
En particulier, PARDELA WINES ne saurait accepter l'application de pénalités revêtant un caractère forfaitaire et prédéterminé. Toute pénalité devra être prouvée par le Client et résulter d'une justification objective et seul le préjudice direct, certain, matériel, prévisible et réellement subi par le Client pourra donner lieu à réparation de sa part. Ainsi, les pénalités qui pourraient être dues ne sauraient être supérieures au préjudice effectivement subi par le Client.
Aucune pénalité ne saurait être appliquée de manière unilatérale et non-contradictoire par le Client, l'application de pénalités supposant que PARDELA WINES ait été en mesure de contrôler la réalité des griefs lui étant reprochés par le Client. A cet égard, PARDELA WINES disposera d'un délai raisonnable, qui ne pourra être inférieur à quatorze (14) jours ouvrés, pour vérifier et, le cas échéant, contester la réalité du grief lui étant reproché.
En tout état de cause, aucune compensation ni déduction d'office ne peut intervenir sans que PARDELA WINES ait expressément reconnu, par écrit et préalablement, la réalité du grief justifiant l'application des pénalités.
En aucun cas, la pénalité de retard ne pourra résulter d'une stipulation imposée au sein d'un contrat-type par le Client ne correspondant pas à la spécificité de la relation commerciale entre les parties.
Enfin, le Client s'engage à tenir compte, avant d'infliger toute pénalité à PARDELA WINES, des circonstances indépendantes de la volonté de cette dernière. En tout état de cause, aucune pénalité ne pourra lui être infligée en cas de force majeure.
7.4. TOUTE RECLAMATION RELATIVE A L'EXECUTION DES VENTES FORMULEE PAR LE CLIENT A L'ENCONTRE DE PARDELA WINES, QUELLES QU'EN SOIENT LA CAUSE ET LA NATURE, AU TITRE D'UNE ANNEE CIVILE, DOIT ETRE NOTIFIEE A PARDELA WINES PAR LETTRE RECOMMANDEE AVEC ACCUSE DE RECEPTION AU PLUS TARD DANS LES DOUZE (12) MOIS QUI SUIVENT LADITE ANNEE. PASSE CE DELAI ET PAR DEROGATION AUX DISPOSITIONS DE L'ARTICLE L.110-4 DU CODE DU COMMERCE, AUCUNE RECLAMATION AU TITRE DE L'ANNEE CIVILE ECOULEE NE POURRA PLUS ETRE OPPOSEE PAR LE CLIENT A PARDELA WINES, CE QUE LE CLIENT RECONNAIT ET ACCEPTE EXPRESSEMENT.

8) RETRAIT & RAPPEL

8.1. Toute procédure de retrait-rappel de Produits interviendra en étroite collaboration entre le Client et PARDELA WINES, dans un souci d'efficacité, de réactivité et de proportionnalité. Dans cette optique, le Client s'engage à informer PARDELA WINES de tout vice ou défaut, de quelque nature que ce soit, affectant ses Produits susceptibles de justifier une procédure de retrait ou de rappel, sans délai et au plus tard dans les vingt-quatre (24) heures de sa constatation.
8.2. En cas de procédure de retrait ou de rappel, PARDELA WINES ne pourra être tenue de prendre en charge que les frais et coûts directs, certains, matériels, prouvés et prévisibles de la procédure, à l'exclusion de tout dommage indirect, immatériel, incorporel, hypothétique et/ou non prévisible, et sous la stricte condition que la défectuosité résulte d'une faute ou d'un manquement qui lui est imputable.
8.3. Tous les frais et coûts liés à une procédure de retrait ou de rappel mise en œuvre par le Client, en application du principe de précaution, resteront à sa charge exclusive dès lors qu'aucun vice ou défaut imputable à PARDELA WINES n'affectera le Produit.

9) EXONERATION DE RESPONSABILITE

9.1. Force majeure : les obligations de PARDELA WINES seront suspendues de plein droit et sa responsabilité exclue à l'égard du Client en cas de survenance de tout évènement constitutif d'un cas de force majeure, tel que défini à l'article 1218 du Code civil et par la jurisprudence des tribunaux français.
PARDELA WINES s'engage à prévenir le Client dans les meilleurs délais de la survenance d'un tel évènement.
Dans l'hypothèse de la persistance d'un cas de force majeure au-delà de trente (30) jours, chaque partie aura la faculté de résoudre la commande en cours.
9.2. Autres causes exonératoires de responsabilité
9.2.1. Compte tenu de l'activité de PARDELA WINES, le Client reconnaît et accepte que les circonstances irrésistibles à PARDELA WINES perturbant gravement la fabrication et la livraison des Produits seront considérées comme des causes exonératoires de responsabilité en cas de défaut de livraison conforme. Ces mêmes circonstances seront susceptibles de justifier la suspension et/ou la résolution d'une commande.
A titre d'exemples non exhaustifs, constitueront de plein droit des causes exonératoires de responsabilité : lock out, grève, réquisitions, incendie, inondation, conditions climatiques exceptionnelles, crise sanitaire, épidémie, embargo, accident, interruption ou retard dans les transports, défectuosité des matières premières, pénurie ou toute difficulté d'approvisionnement en matières premières, y compris due au délai d'acheminement logistique depuis la France ou l'étranger, interventions techniques sur l'outil de production nécessitant un arrêt complet de plus de deux (2) jours ouvrables, changement notable de situation politique dans le pays du Client ou de tout autre événement indépendant de la volonté de PARDELA WINES entraînant un chômage partiel ou total chez PARDELA WINES.
9.2.2. PARDELA WINES s'engage à faire tout son possible pour honorer les commandes de ses Clients. Néanmoins, dans l'hypothèse de la survenance d'une cause exonératoire de responsabilité, telle que visée à l'article 9.2.1, rendant impossible l'exécution par PARDELA WINES de tout ou partie de ses obligations, alors PARDELA WINES sera exonérée de toute responsabilité et les stipulations de l'article 9.1 seront applicables.
9.2.3. Dans l'hypothèse de la survenance d'une cause exonératoire de responsabilité telle que visée à l'article 9.2.1 venant modifier l'économie générale de la relation commerciale entre les parties, notamment en rendant la fabrication et/ou fourniture des Produits trop onéreuse pour PARDELA WINES, celle-ci s'engage à en informer le Client dans les meilleurs délais.
En cas de survenance d'un évènement tel que décrit ci-avant, les parties s'engagent à négocier de bonne foi, pendant une durée qui ne pourra excéder soixante (60) jours, les nouvelles conditions commerciales applicables dans l'objectif de conserver l'économie générale initiale sur laquelle les parties s'étaient entendues.
A défaut pour les parties de parvenir à un accord amiable à l'issue du délai de négociation précité, PARDELA WINES se réserve le droit de procéder à la suspension et/ou à la résolution de la commande, sans que sa responsabilité ne puisse être engagée par le Client et sans qu'aucune pénalité ni aucun dommage et intérêt ne puisse lui être réclamé.

9) PROPRIETE INTELECTUELLE

10.1. Aux fins de l'exécution des présentes, et à elles seules, le Client sera amené à faire un usage des marques, logos et visuels de PARDELA WINES.
10.2. Le droit d'utiliser les marques de PARDELA WINES ne constitue pas une licence au bénéfice du Client, qui ne peut utiliser les marques d'une façon qui créerait un dommage et / ou un préjudice à la qualité de son image, notamment en les adaptant, les modifiant ou les dénaturant.
10.3. De manière plus générale, le Client s'engage à ne pas altérer l'ensemble des droits de propriété intellectuelle de PARDELA WINES et à ne pas en faire un usage impropre qui discréditerait ou dévaloriserait les Produits de PARDELA WINES.

11) DISPOSITIONS SPECIFIQUES AUX CLIENTS REVENDEURS - ACCORDS COMMERCIAUX SPECIFIQUES

11.1. Dès lors que des conditions particulières autres que celles prévues dans les CGV concourant à la détermination du prix sont convenues entre PARDELA WINES et le Client Revendeur, un accord-cadre annuel doit impérativement être formalisé par les parties, conformément aux dispositions des articles L. 441-3 et L. 441-4 du Code de commerce. Il est expressément convenu qu'à défaut de conclusion d'un accord-cadre annuel dans les délais légaux, les livraisons s'effectuent sur la seule base des CGV en vigueur.
Les conditions particulières prévues dans l'accord-cadre annuel prennent obligatoirement effet de manière simultanée à l'entrée en vigueur du prix convenu. Ainsi, le tarif et les conditions convenues dans l'éventuel accord-cadre annuel devront entrer en vigueur concomitamment. En aucun cas, ces conditions particulières ne peuvent donner lieu au versement de quelconques sommes ou acomptes, ni à l'émission d'avoirs antérieurement à l'entrée en vigueur du prix convenu.
En cas de versement d'acomptes prévu dans l'accord-cadre annuel, le calcul de leurs montants devra nécessairement tenir compte du chiffre d'affaires réel et encaissé par PARDELA WINES au jour de l'émission de l'acompte, et ce, y compris dans l'hypothèse où la convention prévoit le paiement d'un acompte sur un chiffre d'affaires théorique.
L'éventuel accord-cadre annuel conclu entre les parties retranscrit un certain équilibre économique qui tient notamment compte de l'assortiment de Produits référencés par le Client au jour de la conclusion de celui-ci. En conséquence, compte tenu du principe de la force obligatoire des contrats et de l'obligation de les exécuter de bonne foi, la signature du contrat implique de facto le maintien, pendant la durée de l'accord, de l'intégralité de l'assortiment sur la base duquel les négociations ont été menées. En aucun cas et nonobstant toute stipulation contraire dans les contrats types régularisés, le Client ne dispose de la faculté de modifier unilatéralement l'assortiment sur la base duquel le contrat a été négocié et conclu.
En tout état de cause et sans préjudice de ce qui précède et de l'exigence du respect des dispositions légales applicables, tout déréférencement des Produits de la gamme PARDELA WINES, en cours d'année, qu'il soit total ou partiel et pour quelque raison que ce soit entraînerait la renégociation de l'accord et notamment des ristournes de fin d'année et des prestations de services convenues afin de maintenir l'équilibre contractuel initial.
Il est rappelé que, nonobstant la conclusion d'une convention récapitulative, PARDELA WINES pourra refuser des commandes portant sur de Produits spécifiques tels que les Produits labellisés Bio ou encore les Produits rares, compte tenu du caractère aléatoire de l'approvisionnement des matières premières, sans que cela ne puisse être de nature à engager sa responsabilité à l'égard du Client, ce dernier ne pouvant en outre réclamer le paiement d'aucune pénalité, de quelque nature que ce soit, ce que le Client reconnaît et accepte expressément.
11.2. La rémunération au profit du Client de services de coopération commerciale ne peut intervenir, le cas échéant, que sur la base de l'accord-cadre annuel et de ses éventuels avenants ou contrats d'application. Le paiement par PARDELA WINES de toute facture émise à ce titre par le Client est subordonné :
-d'une part, par le respect du formalisme édicté à l'article L.441-9 du Code de commerce (en particulier à la description précise des services rendus) et par la réalisation complète et exhaustive des prestations facturées,
-d'autre part, par la justification qu'apporte le Client, sur simple demande de PARDELA WINES, quant à l'effectivité et à l'exhaustivité des services rendus, tels que décrits sur la facture.
11.3. Dans le cadre des opérations sous mandat (NIP), PARDELA WINES pourrait être amenée à confier à son Client, le mandat d'accorder au consommateur, un avantage promotionnel. Cette opération pourrait alors être financée par PARDELA WINES, sous réserve de la définition préalable des modalités de cette opération dans un contrat de mandat opération par opération. Ainsi, le contrat de mandat devra notamment fixer le plafond de l'engagement de PARDELA WINES, en volume ou en coût, pour l'opération concernée. Il devra également prévoir l'engagement du Client de ne pas modifier unilatéralement la mécanique promotionnelle mise en œuvre à l'occasion de cette opération. Le plan d'affaires annexé à l'accord-cadre annuel ne pourra en aucune manière fixer un engagement annuel de PARDELA WINES au titre des opérations sous mandat.
Au titre de la reddition de comptes, le Client s'engage à démontrer les sommes avancées au consommateur, au nom et pour le compte de PARDELA WINES, aux fins de vérification avant remboursement. Dans le respect du droit de la concurrence, ni PARDELA WINES ni le Client n'évoqueront le prix pratiqué finalement en magasins à l'occasion de la promotion.
11.4. Est exclu tout paiement par compensation avec les factures émises par PARDELA WINES, au titre des avantages versés au Client en matière de NIP ou pour la rémunération de services non prévus par l'accord-cadre annuel.

12) DISPOSITIONS DIVERSES

12.1. Le fait pour PARDELA WINES de ne pas respecter l'une quelconque des obligations mises à sa charge par le Client, pour des causes indépendantes de la volonté de PARDELA WINES, ne pourra pas avoir pour conséquence la cessation immédiate de toute relation, telle que la résiliation des commandes en cours et/ou la résolution des ventes des Produits déjà livrés de la part du Client.
12.2. PARDELA WINES se réserve le droit de résilier les commandes en cours en cas d'inexécution par le Client de l'une quelconque de ses obligations, quatre (4) jours après l'envoi d'une mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception, restée sans effet.
12.3. Le fait pour PARDELA WINES de ne pas se prévaloir, à un moment donné, de l'une quelconque des dispositions des CGV ne peut nullement être interprété comme valant renonciation de la part de PARDELA WINES à s'en prévaloir ultérieurement.

13) DROIT APPLICABLE - ATTRIBUTION DE JURIDICTION : DE CONVENTION EXPRESSE, LE DROIT FRANÇAIS EST APPLICABLE AUX PRESENTES CGV. PAR AILLEURS, IL EST ATTRIBUE COMPETENCE EXCLUSIVE POUR TOUS LES LITIGES QUI S'ELEVERAIENT ENTRE LES PARTIES A L'OCCASION DE LEURS RAPPORTS COMMERCIAUX, AUX TRIBUNAUX COMPETENTS DE LIBOURNE, QUELS QUE SOIENT LE LIEU DE LIVRAISON, LE MODE DE PAIEMENT ACCEPTE, ET MEME EN CAS D'APPEL EN GARANTIE OU DE PLURALITE DE DEFENDEURS.



SPIRITS

PARDELA WINES & SPIRITS
Domaine de Poumeyrade 33870 VAYRES
pardelaspirits.fr / 05 57 55 12 17 / chd@pardelawines.com