



PARDELA SPIRITS - CATALOGUE 2023

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'échange et de rencontre avec d'autres producteurs passionnés dans une période en pleine explosion de la culture craft. Ces rencontres et cette philosophie commune nous ont naturellement amené à monter des partenariats avec des producteurs uniques, renommés et riche de diversité.

2023 est une nouvelle année de forts développements pour nous. Nos gammes se voient largement étoffées de nouveaux Rhums (Panama, Cuba), cocktails prêts à boire et Scotch Whisky. Les gammes des producteurs 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



SOMMAIRE

APERITIFS ET AUTRES	
Léonce Vermouth	P4
Noces Royales	P8
Belle Gnôle	P10
Silvio Carta	P14
RECETTES COCKTAILS APERITIFS ET AUTRES	P20
COCKTAILS PRÊTS À BOIRE	
The Bottler	P22
VODKA	
Bistro Vodka	P26
PISCO	
Pisco Fontana	P28
GIN	
Sorgin	P32
Yu Gin	P36
Glendalough	P38
RECETTES COCKTAILS ALCOOLS BLANCS	P44
WHISKY/WHISKEY	
Glendalough	P40
The Red Cask	P46
Bearface	P48
Heaven's Door	P50
Two Worlds Whiskey	P54
Amaethon	P56
RHUM & CACHAÇA	
Acto	P58
Sérum	P60
Black Tears	P64
La Progresiva	P66
Cachaça Gaya	P68
OAOA	P70
COGNAC & ARMAGNAC	
Armagnac Récapet	P72
Cognac Monnet	P76
RECETTES COCKTAILS ALCOOLS BRUNS	P80

Les modes de consommation : APÉRITIF . COCKTAIL . DIGESTIF





APÉRITIFS ET AUTRES

LEONCE
VERMOUTH
APÉRITIF À BASE DE VIN

LES VERMOUTHS DE VIGNERON QUI SUBLIMENT LES TERROIRS VITICOLES

Des vermouths faits à partir de vins de qualité, adaptés aux palats 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 poursuit 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.



“ 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'agrumes. 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 EXTRA DRY | FRANCE, SUD-OUEST

 Vin de Sauvignon, eau-de-vie de Sauvignon, zeste de pamplemousse rose, orange amère, mandarine, citron jaune, citron vert, litchi, violette, réglisse, armoise, sauge.

 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 très bas à 29g/L (extra dry).

 Premier nez explosif d'agrumes (pamplemousse rose, citron, zeste d'orange) puis viennent les notes de violette et de sauge. Une bouche ronde et expressive aux notes de litchi et d'orange amère avec une douce amertume en finale aux notes de réglisse et d'armoise. À apprécier frais, pur, sur glace ou allongé d'un tonic premium.

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

REFERENCE : FWSIGWD10A



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 rafraichissant 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, absynthe.

 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 murs 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 d'en Janeil (Vallée de l'Agly).

REFERENCE : FWSIGWR17A



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 sophistiqués.

REFERENCE : FJFRAJ10Z





APÉRITIFS ET AUTRES

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 fraîche 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 ! ”

NOCES ROYALES



COGNAC & POIRE WILLIAMS
LIQUEUR
Noble et délicat

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 | 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 : FYPOIL14A





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.

“ 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 ! ”



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.



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

BLANCHE ARMAGNAC

« Le french Pisco ! »

Un produit « pré-Armagnac » (sans vieillissement en fût) aux arômes proche de ceux du raisin. Un peu notre Pisco français !

35CL/70CL | 45%ALC. | BLANCHE ARMAGNAC AOC | FRANCE, GERS



Vin issu du cépage Colombard.



Vin 100% Colombard distillé en alambic armagnacais.



Notes de fruits à chair blanche (poire, pêche).

Une attaque sur le fruit, ronde et une finale dévoilant une pointe d'épices, de poivre gris. Une Blanche parfaite pour des cocktails hauts en goût ou en digestif.



Une blanche rarissime car issue du seul cépage Colombard, très peu utilisé.

REFERENCE : FXBLAAE14A



LIQUEUR DE MELON

« Comme croquer dans un melon de Cavaillon bien mûr ! »

Une liqueur qui sent bon le soleil et le melon frais.

35CL/70CL | 16%ALC. | LIQUEUR ARTISANALE | FRANCE, BOUGOGNE



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



L'AVIS

PARDELA

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.



35CL/70CL | 40%ALC. | LIQUEUR ARTISANALE | FRANCE, FRANCHE-COMTÉ

- Bourgeons de sapins récoltés à la main et une trentaines 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'ÉPICES

« 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.



35CL/70CL | 18%ALC. | LIQUEUR ARTISANALE | FRANCE, BOUGOGNE

- 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 fraîcheur 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 brûlée ! » Une recette familiale unique issue d'une distillerie de La Clusaz.



35CL/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 amers.

REFERENCE : FYWHCLI15A



GENIÈVRE FLANDRE ARTOIS

« Une boulangerie, un matin d'hiver ». Une eau-de-vie de grain originaire des Hauts-de-France.



35CL/70CL | 43%ALC. | GENIÈVRE FLANDRE ARTOIS IGP | FRANCE, HAUTS DE FRANCE

- Orge malté, avoine, seigle.
- Triple distillation au plus près du degré de mise en bouteille, une spécificité préservant au mieux les arômes. Forte proportion d'avoine.
- Elevé en foudre de chêne de 3000L en technique solera, une technique issue des rhums hispaniques, permettant aux vieilles eaux-de-vie d'éduquer les plus jeunes par un système de cascade entre les fûts. C'est un assemblage d'eaux-de-vie âgées de 4 à 9 ans.
- Nez gourmand et pâtissier. Une attaque puissante adoucie par l'avoine, une céréale grasse, et par les notes boisées d'un vieillissement en foudre de chêne. Finale qui se prolonge sur des notes épicées. A déguster seule ou accompagnée d'une ginger beer.
- Une "MALT-ernative", rare et subtile.

REFERENCE : FXGENAE13A



ABSINTHE DE PONTARLIER

« L'ancêtre du Pastis is back ! ». Depuis 2011, l'appellation "Absinthe" est autorisée et en 2019, « l'Absinthe de Pontarlier » obtient le label d'Indication Géographique (IG).



70CL | 45%ALC. | ABSINTHE DE PONTARLIER IG | FRANCE, FRANCHE-COMTÉ

- Anis vert, grande absinthe, petite absinthe et hysope.
- Obtenue par distillation spéciale de macérats de plantes (anis vert, grande absinthe...) et colorée naturellement par macération de petite absinthe et d'hysope.
- Une absinthe équilibrée et subtile avec des notes de plantes d'absinthe, de fenouil et d'anis vert. Les 45%vol d'alcool en font une absinthe accessible même pour les novices avec une légère amertume en bouche apportée par la thuyone. Une belle longueur sur l'anis. A consommer comme tous les anisés sur glace : avec un peu d'eau.
- La thuyone est la molécule à l'origine de l'interdiction de l'absinthe. Elle est maintenant limitée à 35mg/l.

REFERENCE : FXABPAS10A



FINE CALVADOS

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



35CL/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





APÉRITIFS ET AUTRES



Silvio Carta

LE MEILLEUR DE LA SARDAIGNE EN BOUTEILLE

Des spiritueux d'une terre chauffée par le soleil, desséchée par le vent, parfumée par le maquis et enrichie de l'ode méditerranéenne.

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.

“ 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 est exceptionnelle. 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 ! ”

L'AVIS

PARDELA



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 dédie 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 Oristano », 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 suivi 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 Oristano ».

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 citron entier par litre sont utilisés, contre 250g de zeste par litre en moyenne pour les autres limoncellos.

REFERENCE : IFLIMLI16A



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 est d'une incroyable intensité. A consommer très frais en digestif ou en cocktail.

REFERENCE : IFREGLI17A



GRAPPA BIANCA

Une grappa non vieillie, fraîche et intense.

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



Marc 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



GRAPPA SCURA

La complexité d'une très grande grappa vieillie.

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



Marc 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.



Vieillessement 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 fraîcheur 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, offre 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'aperitivo 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



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, zest 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'arbusier, 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'arbusier, d'armoise et de maquis méditerranéen. La bouche est enveloppante, persistante avec une explosion de notes fraîches et amères du maquis méditerranéen sarde. Les arômes sauvages sont parfaitement équilibrés par la douceur du miel d'arbusier. La finale se dévoile sur des notes balsamique, 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'arbusier.

🍷 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'arbusier, un miel amer, rare et authentiquement sarde.

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

REFERENCE : IFAMALI18B



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.

Sorgin Negroni



INGRÉDIENTS :

- 3cl de Léonce Maury ou Malbec
- 3cl de Sorgin distilled gin
- 3cl Bitter
- Zeste d'orange

PRÉPARATION :

- Mettre des glaçons dans un verre old fashioned,
- Verser directement le Léonce, le Sorgin ainsi que le bitter dans le verre,
- Touiller légèrement,
- Décorer avec le zeste d'orange et servir.

Lucas



INGRÉDIENTS :

- 3cl de vin pétillant
- 1,5cl de verjus Léonce
- 1,5cl de sirop de sucre
- 3cl de Fumées blanches ou autre vin blanc
- 3cl de Sorgin

PRÉPARATION :

- Rajouter 3 gros zestes de citron dans un shaker,
- Secouer vigoureusement pour le cocktail soit homogène.

Recettes Cocktails

APERITIFS ET AUTRES

Sapin Tonic



INGRÉDIENTS :

- 4cl Liqueur de Sapin
- 15cl de Tonic Premium
- 1 citron vert

PRÉPARATION :

- Remplir de quelques glaçons un verre tube,
- Ajouter deux centilitres de citron vert pressé,
- Verser la Liqueur de Sapin,
- Compléter avec le tonic,
- Remuer pour mélanger,
- Ajouter une fine rondelle de citron vert.

Blanche Sour



INGRÉDIENTS :

- 6cl Blanche Armagnac
- 3cl Citron jaune
- 1,5cl Sirop de sucre
- 1 Blanc d'œuf

PRÉPARATION :

- Verser tous les ingrédients dans un shaker et secouer vigoureusement pendant 30 secondes,
- Rajouter des glaçons dans le shaker et mélanger à nouveau,
- Filtrer et verser la préparation dans un verre à cocktail.

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, complétez par le Prosecco et terminez 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'ÉLABORER ET DE SAVOURER DES COCKTAILS EST POSSIBLE

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

La culture cocktail connaît 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 !

“ 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. ”

L'AVIS



PARDELA



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 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.

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



DAIQUITO

Vigoureux, équilibré, sour.

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.

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



COSMOPOLITAN

Fruité, doux, légèrement acidulé.

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. Karrie Bradshaw et ses amies de Sex & the City en avaient fait leur boisson favorite. Goûtez-y, vous comprendrez pourquoi.

REFERENCE : FXSIGAP12C



ESPRESSO MARTINI

Énergique, rond, caféiné.

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



NEGRONI

Amer, robuste, vineux.

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. Exprimez un zeste d'orange à la surface du cocktail et insérez dans le verre.



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

REFERENCE : FXSIGAP12H



SEX ON THE BEACH

Fruité, doux, estival.

70cl/300cl | 12,7%ALC. | COCKTAIL PRÊT À BOIRE | BORDEAUX, FRANCE



Vodka Bio / Liqueur de pêche / Liqueur de cassis / Jus d'ananas / Jus d'orange / Jus de cranberry.



Un cocktail doux, fruité, aux notes gourmandes de fruits exotiques.



Servir sur glace dans un verre tumbler.



Un petit bonbon fruité... à boire ! Un cocktail doux comme un après-midi farniente au bord de l'eau...

REFERENCE : FXSIGAP12D



OLD FASHIONED

Puissant, rond, suave.

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. Exprimez un zeste d'orange à la surface du cocktail et insérez 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 Draper 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.



“ 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 bistrotte 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 fraîcheur. 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.



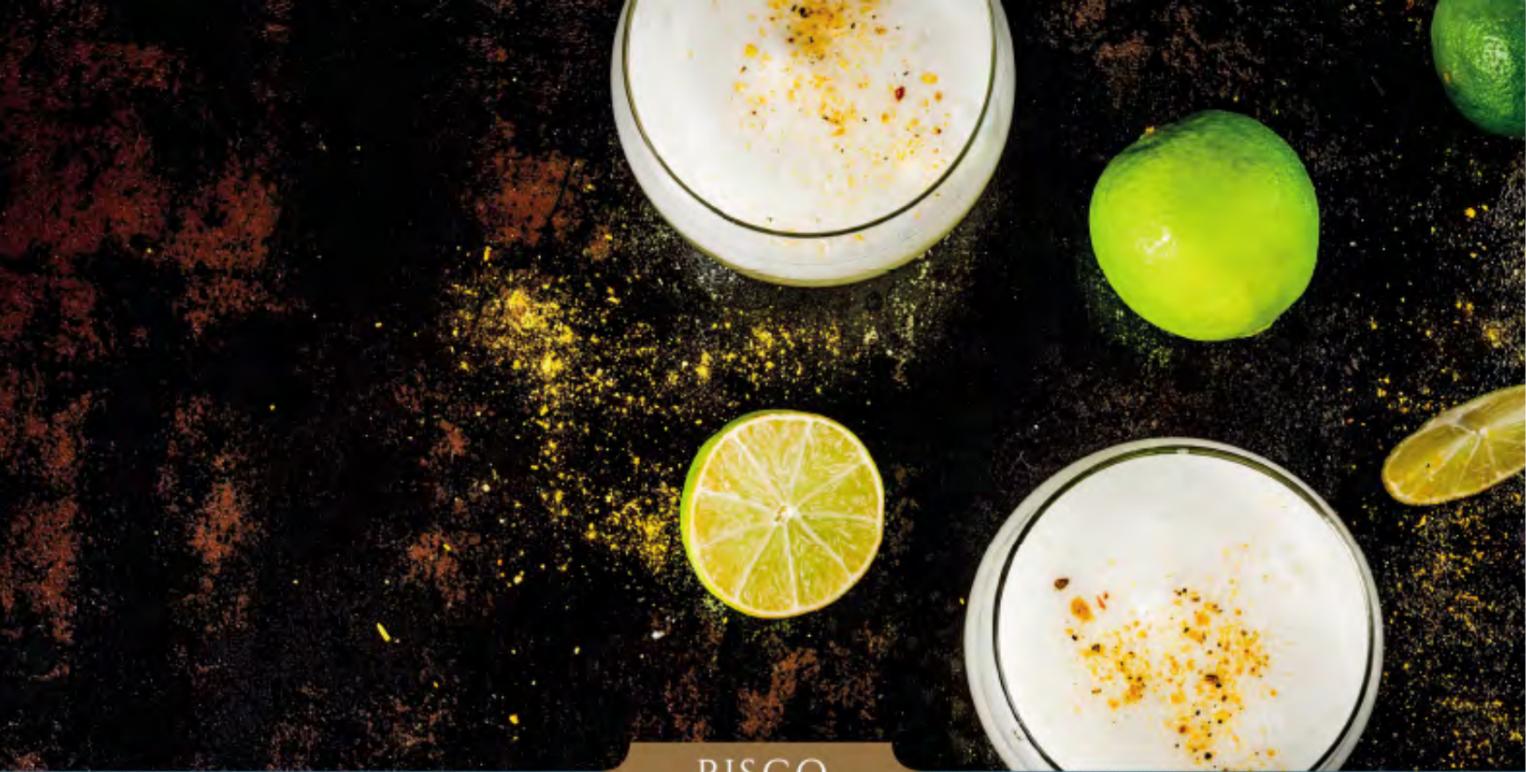
Présentoir individuel disponible.

REFERENCE : FXSIGVV99B



J'aime la finesse





PISCO



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, basé 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.

“ 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 ! ”

L'AVIS



PARDELA

PISCO FONTANA



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 - 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 ajouts 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 incarne l'esprit de la fête et des moments de partage, à l'image du surnom basque « Sorgin », désignant les « sorciers », celles et ceux capables de garder bonne humeur et énergie tout au long de la nuit. Mais Sorgin est également un retour aux sources pour le grand vigneron François Lurton, un hommage à son arrière-grand-père bouilleur de cru au XIXe siècle. Né de la passion de Sabine et François Lurton, Sorgin innove en proposant un gin français premium singulier. Sorgin, une nouvelle expression du sauvignon blanc.

Sorgin est un Premium Distilled Gin, produit sur une base d'alcool de vin et qui sublime le sauvignon blanc, le cépage de prédilection de François. Les botaniques de Sorgin, genièvre mise à part, sont sélectionnées avec attention pour représenter la palette aromatique du sauvignon blanc. Sa version originale a ensuite été travaillée en barrique de vin pour apporter le savoir-faire du vigneron dans des gins complexes et différents.

“ 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 poursuit cette passion en conseillant d'autres producteurs, puis en créant ses propres vignobles. De son côté, 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 | 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 la genièvre. A déguster sur glace avec un tonic sec ou pour revisiter vos cocktails classiques.
- Coffret avec 2 verres disponible. Etui individuel 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 contenues des vins de sauvignon blanc de Pessac-Léognan et de Graves.
- Au nez des notes de genièvre complexifiée par une touche de fruits secs grillés, d'épices, d'écorce d'orange et de coing mur. 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 fraîcheur de Sorgin. A déguster seul ou en cocktails short drinks.
- Elu meilleur gin vieilli au monde ! Coffret avec 2 verres disponible.

REFERENCE : FXSIGGV12C





YELLOW SORGIN EDITION SPECIALE

Fort du succès de Yellow Sorgin, Sabine et François continuent d'explorer les possibilités du vieillissement en barrique. Sorgin propose régulièrement de nouvelles déclinaisons premiums 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 Edition.



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



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, ailles de France, figes 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 figes 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, rafraichissant 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 fraîcheur. 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.



“ 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 fraîcheur 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.

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



Baies de genièvre, yuzu, poivre du 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.



2 coffrets (Yu Gin Window Box & Yu Gin Glass Pack) 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 du 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





GIN & WHISKEY

GLENDALOUGH DISTILLERY

SPIRITUEUX CRAFTS 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 débuts uniquement du Poitin (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.

“ 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 ! ”

L'AVIS

PARDELA



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'enfoncé 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'agrumes, de pin – une clairière au printemps. La bouche est fraîche 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 fraîches de Wicklow. Un hommage à la mère du Maître 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 fraîche. 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



- Mais 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 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



- Mais 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 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



- Mais 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 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



- Mais 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 - 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 whiskey.

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 orientaux 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



GLENDALOUGH - SINGLE MALT 17 ANS

Un single malt irlandais d'exception avec un élevage en fût de chêne japonais.

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

-  Orge malté.
-  Distillé en «pot still» (distillation discontinue).
-  D'abord vieilli en fût de bourbon pendant 15 ans, il est ensuite transféré pendant 2 ans dans des barriques vierges du rare chêne japonais «Mizunara».
-  Nez sur l'encens, les épices boisées et la noix de coco.
-  En bouche une sensation voluptueuse et crémeuse, doux mais épicé, notes légères de fruits. La finale est gourmande et complexe.
-  Disponible sur allocation uniquement. Bouteilles numérotées.

REFERENCE : QXSIGUQ10F



Recettes Cocktails

ALCOOLS BLANCS

Bistro Russian



INGRÉDIENTS :

- 3cl de crème
- 2,5cl de Liqueur de Café
- 3cl de Bistro la fine vodka

PRÉPARATION :

- Verser tous les ingrédients dans un shaker et secouer vigoureusement pendant 30 secondes.
- Rajouter des glaçons dans le shaker et mélanger à nouveau.
- Filtrer et verser la préparation dans un verre old fashioned.

Pisco Sour



INGRÉDIENTS :

- 5cl Pisco Fontana Quebranta
- 3cl de citron vert
- 3cl sirop de sucre
- Blanc d'œuf

PRÉPARATION :

- Verser tous les ingrédients dans un shaker et secouer vigoureusement pendant 30 secondes.
- Rajouter des glaçons dans le shaker et mélanger à nouveau.
- Filtrer et verser la préparation dans un verre à cocktail.

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 cuiller à cocktail et servir.

Sorgin'To



INGRÉDIENTS :

- 4cl de Sorgin distilled gin
- 12cl de Premium Tonic
- Orange

PRÉPARATION :

- Remplir de glaçons un large verre à vin.
- Ajouter une tranche d'orange.
- Verser le Sorgin. Compléter avec le tonic.
- Remuer pour mélanger.
- Décorer avec un zeste d'orange.

Recettes Cocktails

ALCOOLS BLANCS

South Side Highball



INGRÉDIENTS :

- 5cl Yu Gin
- 2cl Jus de citron jaune
- 10 feuilles de menthe fraîche
- Eau pétillante

PRÉPARATION :

- Dans un shaker, verser le Yu Gin et le jus de citron accompagnés de glace et shaker brièvement.
- Rouvrir le shaker et y ajouter les feuilles de menthe (en garder une pour garnir).
- Remuez délicatement le shaker pour libérer les arômes de menthe sans déchirer les feuilles.
- Filtrer dans un verre highball remplis de quelques glaçons.
- Mélanger à la cuillère jusqu'à apparition de glace sur le verre.
- Ajouter l'eau pétillante et décorer avec la feuille de menthe.

Yu No To



INGRÉDIENTS :

- 4cl de Yu No spiritueux sans alcool
- 8cl de Tonic Premium
- 1 tranche de citron vert
- 1 brin de romarin frais

PRÉPARATION :

- Mettre les glaçons dans un verre type tumbler.
- Verser le gin puis ajouter le tonic.
- Dresser avec une tranche de citron vert et une branche de romarin.

Glendalough Bees Knees



INGRÉDIENTS :

- 6cl Glendalough Wild Gin
- 2cl miel liquide
- 2cl jus de citron minute
- 1 zeste de citron

PRÉPARATION :

- Mettre le gin et le miel dans le shaker.
- Diluer le miel dans le shaker à l'aide d'une cuiller.
- Ajouter le jus de citron.
- Remplir le shaker de glace et remuer vigoureusement.
- Verser dans un verre à Martini.
- Garnir avec un zeste de citron.

Rose Spritz



INGRÉDIENTS :

- 6cl Glendalough Rose Gin
- 3cl jus de citron vert
- 15cl soda au pamplemousse

PRÉPARATION :

- Remplir un verre à pied de glace.
- Verser le Rose Gin et le soda au pamplemousse.
- Ajouter le citron vert fraîchement pressé.
- Mélanger délicatement.
- Décorer avec un pétale de rose.



WHISKY/WHISKEY



LA VERITE 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 vieillies dans des fûts de xères 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.



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.



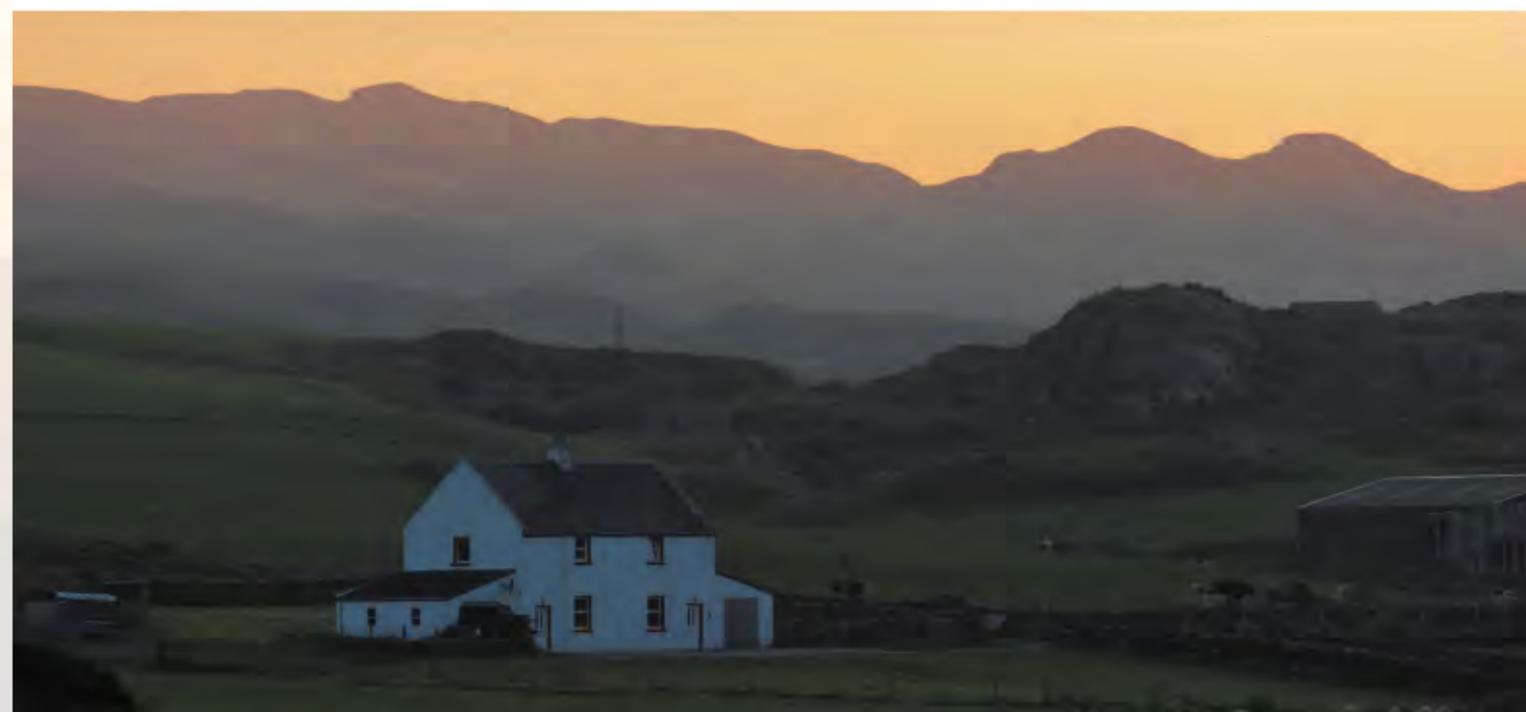
Diffère selon le Single Cask.



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.



“ 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 ! ”



WHISKY/WHISKEY



LE WHISKY DU PAYS DES OURS

Le Canada est le deuxième pays du monde avec le plus d'espace sauvage. Ces immenses forêts accueillent autour de 500 000 ours noirs et 25 000 grizzlis. Bearface est situé à la lisière de la nature sauvage canadienne, à la porte du pays des ours et ses kilomètres de forêts inexploitées, de montages et de lacs. Bearface tire parti des puissants éléments naturels pour transformer le whisky et l'imprégner du caractère sauvage des environs. Dans le territoire des ours, les règles traditionnelles ne s'appliquent pas, et il n'y a pas meilleur endroit pour faire du whisky. L'ambition est simple : faire de Bearface un whisky iconique international, un symbole de la nature sauvage du nord du Canada. Une marque fièrement canadienne mais qui ne s'arrête pas aux frontières.

Bearface permet au whisky canadien de trouver sa place sur la carte des grands whiskies du monde. C'est le résultat d'un travail constant pour repousser les limites et briser les codes du whisky.

Leur marque de fabrique : le vieillissement par les éléments.

Les fûts de chêne sont sélectionnés à la main, remplis, puis entreposés dans d'anciens conteneurs reconvertis en cave de vieillissement. Ces containers sont exposés aux éléments de la nature canadienne et à son climat extrême qui amplifie les interactions entre le bois et le whisky, transférant au précieux liquide audace et souplesse.



“ L'ambition annoncée de Bearface de se hisser parmi les grands whiskies du monde grâce à sa symbiose avec la nature sauvage canadienne a résonné au sein de Pardela Spirits et de nos valeurs. La dégustation est venue confirmer la réussite de cette expérience et c'est à l'unanimité que nous avons souhaité accueillir le whisky Bearface dans notre gamme ! Voilà un vrai whisky Canadien de dégustation, gourmand, complexe et indéniablement unique en son genre. ”



LES CREATEURS

Bearface c'est un groupe de personnes aux aspirations communes, qui s'inspirent mutuellement et partagent une passion pour le whisky audacieux. Ce groupe comprend des chercheurs, des fabricants, des tonneliers, des assembleurs, des mixologues et même des spécialistes du chêne. Andres Faustinnelli, le maître assembleur, dirige cette équipe novatrice.

Andres Faustinnelli est né au Venezuela, a grandi en Italie, possède un passeport français, vit à San Francisco et travaille à Kelowna. Faustinnelli a travaillé dans la bière, le bourbon, le whisky, le rum, le vin et le mezcal. Ses expériences uniques et diverses sont le secret de son succès en tant que Master Blender du whisky Bearface.

BEARFACE TRIPLE OAK



70CL | 42,50%ALC. | SINGLE GRAIN, CANADIAN WHISKY

📍 CANADA, COLOMBIE BRITANNIQUE



Mais, orge et seigle.



Distillation en alambic à colonne.



Veilli dans la nature par les éléments !

3 finitions : d'abord veilli 7 ans en fûts de bourbon, il est ensuite transféré dans des barriques de vin rouge français et finalement dans du chêne neuf hongrois. Les fûts sont stockés dans des containers et exposés à des conditions climatiques extrêmes.



Le chêne américain apporte miel, pâte d'amandes, crème brûlée, beurre et vanille naturelle. Le chêne français complète avec des notes de fruits séchés, de canneberge, des saveurs subtiles de safran, de balsamique, d'abricot et d'un soupçon de poire. Enfin, le chêne hongrois apporte épices, cardamome noire, écorce d'orange, mandarine, cassonade et notes fumées.

REFERENCE : VXSIGUV10A



BEARFACE



WHISKY/WHISKEY



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.

“ 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 TENNESSEE BOURBON

Un Tennessee Bourbon d'exception qui exprime toute la complexité qu'un grand bourbon peut apporter.

70CL | 42%ALC. | STRAIGHT TENNESSEE BOURBON | ETATS-UNIS, TENNESSEE



Mais (70%), seigle et orge malté.



A l'inverse des Tennessee whiskey traditionnels, le processus dit de « Lincoln County » (qui consiste à filtrer le whiskey par un charbon de bois d'érable) n'est pas utilisé pour ce whiskey.



Veilli 7 ans en barriques de chêne américains neuves.



Nez de pain fraîchement cuit, popcorn beurré et fruits secs. Le brassin de seigle offre un whiskey voluptueux, aux arômes de vanille et de pain frais sur un fond de notes toastées typiques du chêne. Finale douce et longue sur des notes de caramel, cannelle et noix de muscade.

REFERENCE : OXSIGUB10A



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.



Veilli 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



Mais, 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'ébène 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



HEAVEN'S DOOR - COFFRET TRILOGY

Un Coffret rassemblant les 3 iconiques whiskeys Heaven's Door.

3X20CL | 📍 ETATS-UNIS, TENNESSEE



20cl d'Heaven's Door Straight Tennessee Bourbon
20cl d'Heaven's Door Straight Rye Whiskey
20cl d'Heaven's Door Double Barrel Whiskey



Bouteilles vendues en coffret, ne peuvent être vendues séparément.





WHISKY/WHISKEY



UN WHISKEY AMERICAIN UNIQUE AVEC UN ACCENT FRANCAIS

Les bourbons sont souvent mal connus des connaisseurs français, Two Worlds Whiskey se veut le lien entre l'excellence de la production américaine et les palais du premier pays consommateur de whisky : la France. Fondée en 2019, Two Worlds Whiskey sort sa première bouteille « La Victoire Batch 1 » à la fin de l'année 2020. Chaque édition de « La Victoire » est composée de whiskeys distillés et vieillies aux États-Unis. Les bourbons sont soigneusement sélectionnés avant d'être assemblés selon une recette unique, élaborée par la master blender Ashley Barnes et expressément conçue pour plaire au palais exigeants des connaisseurs français. Un bourbon créé en hommage au « héros des deux mondes » : Le 26 mars 1777 le marquis de La Fayette, alors âgé de 19 ans, embarque en secret pour l'Amérique, au mépris des ordres de Louis XVI qui menace de l'arrêter. À Bordeaux, il embarque sur La Victoire, met les voiles vers l'ouest et part combattre pour la liberté aux côtés des rebelles américains. Afin de rendre hommage au voyage inaugural de La Fayette en Amérique, cette première édition du Two Worlds Whiskey a été spécialement créée pour l'allié historique des Etats-Unis : la France.



“ Pari réussi pour l'équipe de Two Worlds Whiskey qui nous offre dès son premier assemblage un bourbon d'une élégance et d'une complexité rare. Une belle histoire également que celle d'Ashley,oureuse de la France et descendante directe de combattants de la guerre d'indépendance qui nous rappelle à l'amitié et la solidarité originelle entre les Etats-Unis et la France. ”



LES CREATRICES

Ashley Donahey, Présidente et Fondatrice de Two Worlds Whiskey :

Après 8 ans comme diplomate aux Etats-Unis, Ashley se tourne vers le monde des spiritueux : elle obtient son MBA en gestion des marques de luxe et est nommée ambassadrice de la Maison du Whisky en France. C'est cette expérience qui fera germer l'idée de l'aventure Two Worlds Whiskey à la suite du constat que la plupart des amateurs de whisky français connaissent mal le bourbon et n'ont souvent été confronté qu'aux produits d'entrée de gamme consommés en cocktail.

Ashley Barnes, Maître Assembleur :

Cofondatrice et maître assembleur, elle est spécialisée dans les élaborations de profils de saveurs, les assemblages, et le développement produits. Ashley a perfectionné son art en travaillant pour deux des plus prestigieuses distilleries traditionnelles du Kentucky. Elle sélectionne personnellement les fûts utilisés dans les assemblages uniques de Two Worlds Whiskeys.

Monica Wolf, Maître de Chai :

Son expérience dans le domaine financier et son expertise dans le monde du bourbon ont amené des distilleries artisanales et des marques de tous les États-Unis à solliciter ses conseils, sans parler de son extraordinaire capacité à négocier l'achat de fûts sur un marché très concurrentiel.

TWO WORLD WHISKEY LA VICTOIRE BATCH 1

Un Bourbon gourmand et puissant, amenant aux français l'excellence d'un whiskey américain d'exception. Brut de fût (non réduit), non filtré à froid, sans additif ni colorant.

70CL | 54,7%ALC. | STRAIGHT BOURBON WHISKEY | ETATS-UNIS, KENTUCKY



Maïs, seigle, orge malté.



Composé à partir de onze fûts de Straight Bourbon Whiskey distillé et vieilli aux États-Unis.



Un cœur de Straight Bourbon Whiskey de 15 ans d'âge, équilibré par un Straight Bourbon Whiskey délicat et fruité de 4 ans d'âge et arrondi par un Bourbon onctueux de 5 ans d'âge. Les barriques des onze whiskeys assemblés sont neuves, conformément à l'appellation « bourbon whiskey ».



Un bourbon très élégant d'une indéniable finesse et délicatesse malgré son titrage à 54,7 %. Très expressif au nez avec des notes de fruits frais et de fleurs blanches atypiques d'un bourbon. En bouche : notes gourmandes et évolutives de caramel au beurre salé, de tarte tatin, de crème pâtissière, de poire fraîche, d'abricot, de noix de muscade, de cannelle et de clou de girofle. Finale longue et complexe. Il se déguste en digestif mais accompagne également à merveille desserts et cigares.



Edition limitée à 2107 bouteilles numérotées. Chaque bouteille est présentée dans un magnifique coffret individuel.

REFERENCE : OXSIGUB10B

TWO WORLD WHISKEY LA VICTOIRE BATCH 2

Avec seulement dix fûts, cette cuvée est encore plus exceptionnelle et confidentielle.

70CL | 57,5%ALC. | FOUR GRAINS AMERICAN WHISKEY | ETATS-UNIS, KENTUCKY



Maïs, blé, orge, seigle.



Blend de différents whiskeys distillés et vieillis aux États-Unis.



Les différents distillats sont vieillis entre 5 et 11 ans en fûts de chêne américain principalement neufs.



Au nez, des notes d'ananas caramélisé, de noix de coco grillée, de fleurs blanches, de tarte à l'abricot et à la crème d'amandes, de pâtisseries au beurre, de caramel salé, de fève de tonka et de cannelle. Au palais, le whiskey est suave et soyeux avec des notes de zeste d'orange confite, de pomme caramélisée, de cannelle, de noix de muscade ainsi que de jus de pomme fraîchement pressé. Finale délicieusement longue sur la coco, la noix de pécan, le gingembre confit, la mélasse, la vanille, le zeste d'orange et la brioche beurrée à la cannelle.



Moins de 1000 bouteilles produites, chacune numérotée et vendue dans son coffret individuel.

REFERENCE : OXSIGUE10C



WHISKY/WHISKEY

AMAETHON
Le Dieu du Grain
WHISKY

LE WHISKY DU PAYS DU PAIN ET DU GRAIN

Un whisky aux arômes de pain, croustilleux, 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.

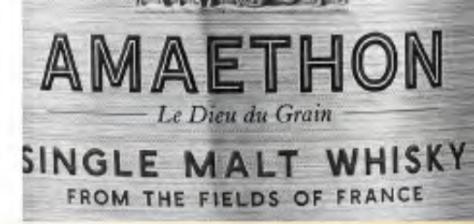
Le vieillissement en bois doux permet de limiter les tannins et de laisser s'exprimer toutes les notes gourmandes de ce Single Malt aux accents singuliers de boulangerie, aux arômes pétris comme une belle miche.

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.



AMAETHON
Le Dieu du Grain
SINGLE MALT WHISKY
FROM THE FIELDS OF FRANCE

“ Nous aimons chez Amaethon le fait qu'il mette en avant l'une des matières premières les plus utilisées en France : de l'orge français à 100% ! Nous y retrouvons le gout 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 bistrotte 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 malté français.
- Double distillation : une en alambic traditionnel en cuivre et une en alambic rectificateur.
- Veilli 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

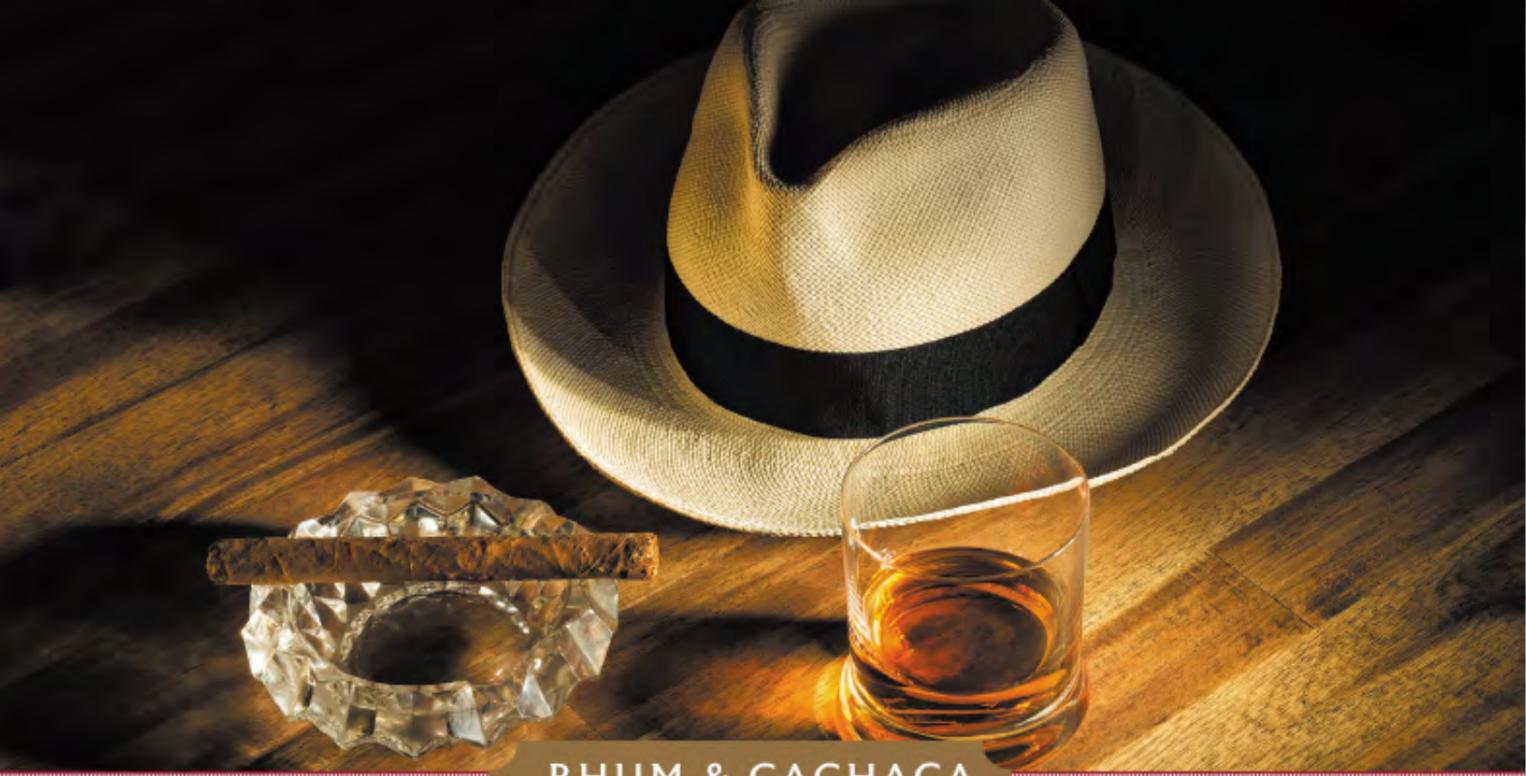
La gourmandise d'un single cask français élevé en fût de pinéau des Charentes.

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



- Orge malté français.
- Double distillation : une en alambic traditionnel en cuivre et une en alambic rectificateur.
- Veilli 3 Ans en fûts de chêne français et américain et finish d'un an en fûts de pinéau 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



RHUM & CACHAÇA



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.



“ 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 premiums 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 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





RHUM & CACHAÇA



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 Serum "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.

“ 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 premium en Europe centrale, Michal Kratochvil créé Serum 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 est 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 jusqu'à 8 ans, suivi d'une longue et lente macération de fruits secs, d'herbes et d'épices.
- Vieilli jusqu'à 8 ans 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 rum 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 est ronde et crémeuse, beaucoup de souplesse et une explosion de gourmandise : toffee, cacao et cannelle.

REFERENCE : 1XSIGAP10B



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 - 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 et magnifiquement arrondie par une explosion aromatique de fruits secs et d'épices fumés. finale soyeuse et intense.

REFERENCE : 1XRUMMA11B



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 issu 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 issu 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





RHUM & CACHAÇA

**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.

“ 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 Arias, 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 Adèle Robberstad, dont le flair et la pugnacité ont déjà propulsé des marques iconiques dans le paysage des spiritueux premiums.

BLACK TEARS

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

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



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



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



Vieillesse 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.



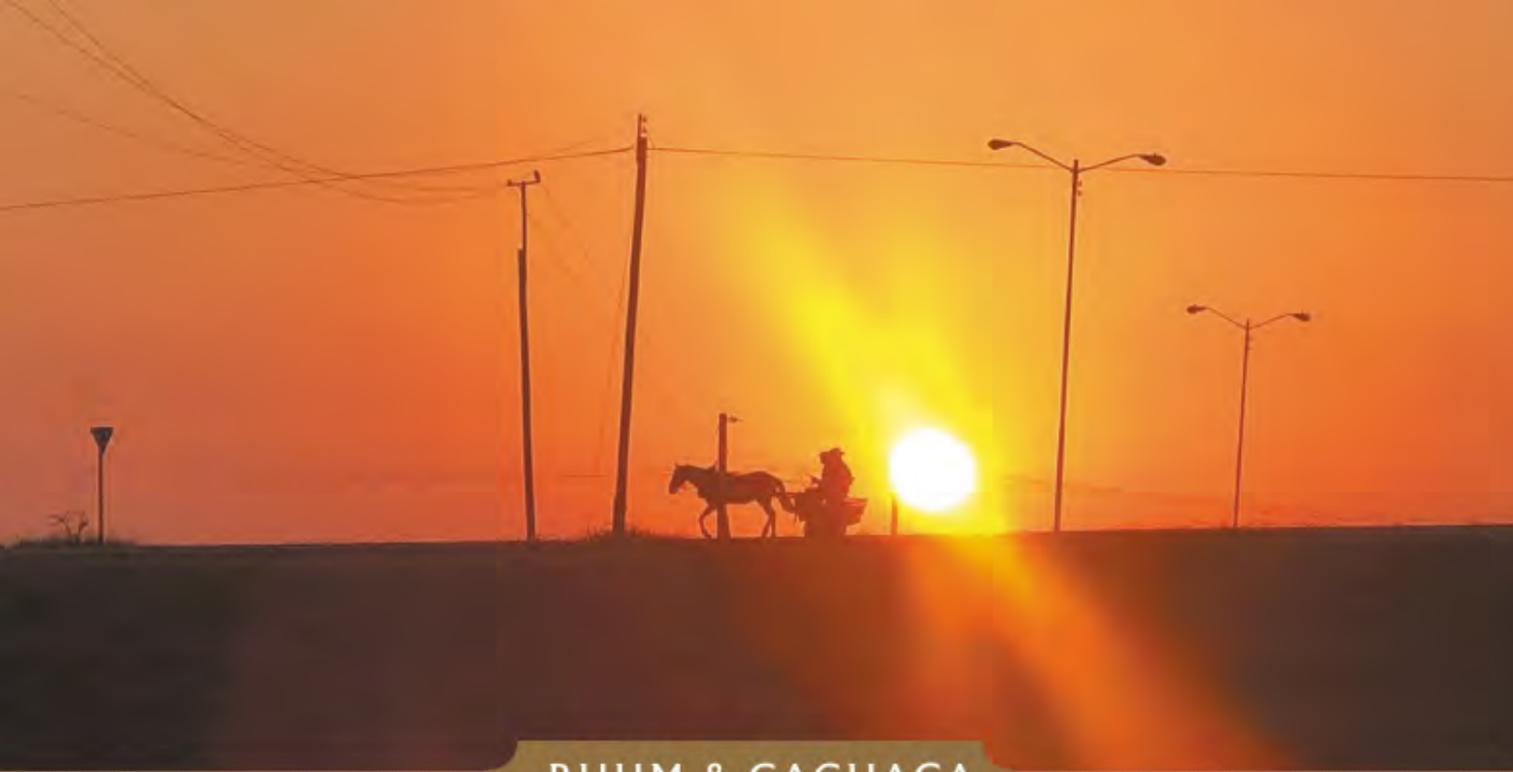
Une explosion d'épices au nez : écorces d'oranges confites, vanille, clou de girofle, muscade, café torréfié et une fine touche de paprika fumé. En bouche, la texture est ronde mais tout à fait équilibrée : la légère sensation sucrée permettant d'équilibrer les notes puissante de torrefaction. Finale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



Rhum marqué du sceau «Vigia», gage d'excellence cubain.

REFERENCE : 2XSIGAP10A





RHUM & CACHAÇA



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

La Progresiva de Vigia Mezcla 13 ans 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 est un rhum de dégustation cubain vieilli pendant 13 ans minimum 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.



“ 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 Arias, 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 Adèle Robberstad, dont le flair et la pugnacité ont déjà propulsé des marques iconiques dans le paysage des spiritueux premium.

LA PROGRESIVA

Un 13 ans d'âge 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.

Les distillats les plus jeunes ont été vieillis au moins 13 ans.



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 «Vigia», gage d'excellence cubain.

REFERENCE : 2XRUMMATIA





RHUM & CACHAÇA

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.

“ 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 caipirinha, 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 n'en 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/500CL | 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 fût d'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).

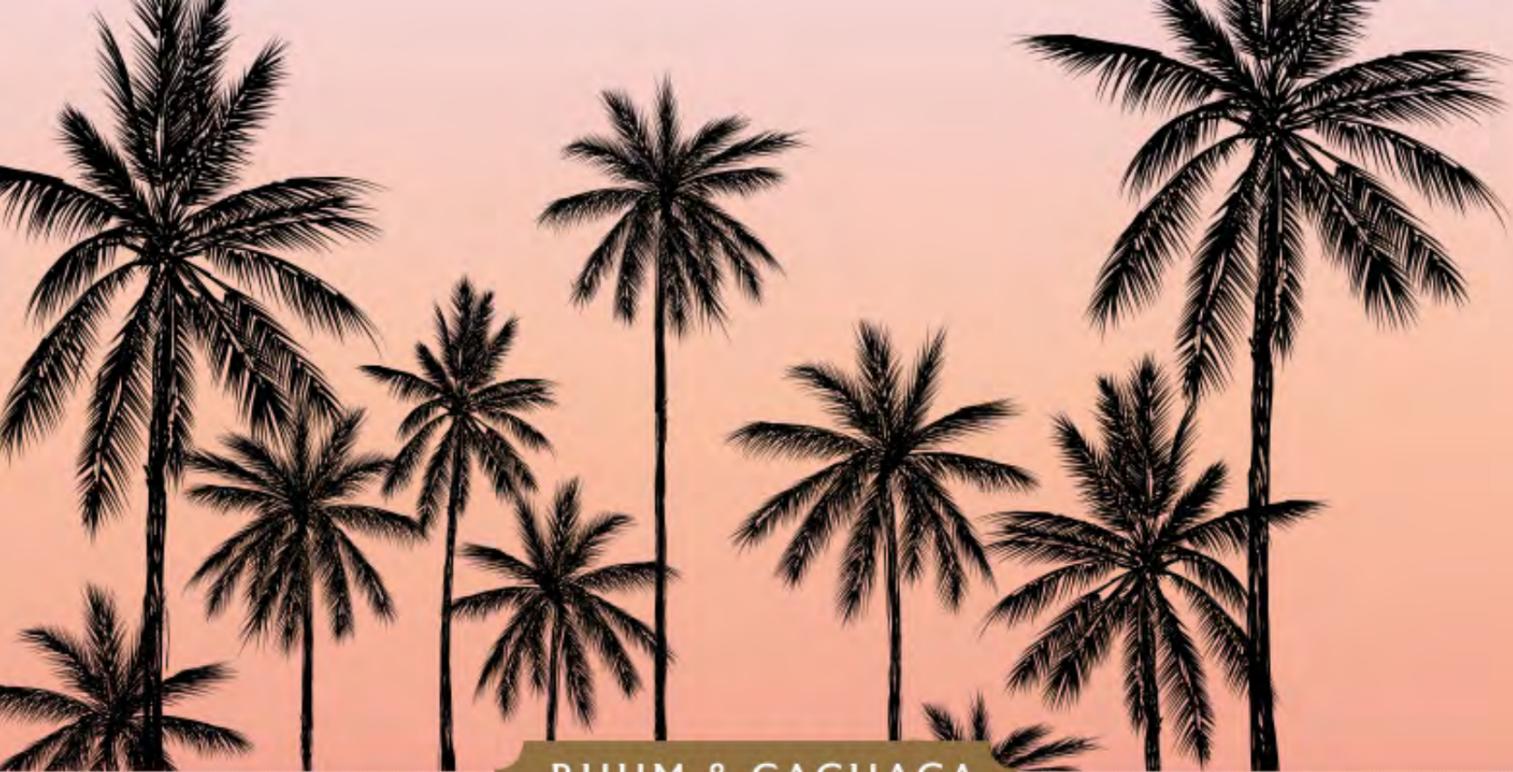


L'excédent de la distillation est réutilisé comme engrais naturel pour les plantations.

REFERENCE : BXSIGAG10A



BIB 5 litres disponibles



RHUM & CACHAÇA

OAOA

LAGOON DELIGHT

OAOA

SEA, RUM AND SUN

OAOA est une ode au voyage, un rhum délicieusement rafraichissant.

Telle la lumière orangée d'un coucher de soleil sur les bords du lagon, le rhum OAOA, dont l'expression signifie littéralement « bonheur » en Maori, offre effluves d'été au nez et subtilité aromatique au palais.

La dégustation du rhum épicé OAOA vous transporte instantanément sur une plage de sable blanc : ce rhum blanc est infusé de jus d'ananas frais, de citron vert, de mandarine et d'un bouquet d'épices exotiques de gingembre et de vanille.

La légende raconte qu'il assouvirait la soif de voyage.

Aux allures très « roots », la bouteille est faite en verre 100% recyclé, fermée par un bouchon en bois et décorée de fleurs Maori.

“ OAOA... apercevoir la bouteille donne envie de s'allonger sous un cocotier et déguster un verre de ce spiced rhum délicat sur glace.

Nous sommes conquis pas ce rhum aux arômes intenses d'ananas, gingembre, vanille et qui garde sa fraîcheur sur les agrumes. La proposition est simple : un rhum naturel, sans complexe, à boire en écoutant le bruit des vagues. ”



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.

« C'est en abordant les premiers beaux jours que nous ressentons des envies d'évasion, que nos souvenirs de voyages réapparaissent.

Et avec eux, des senteurs exotiques, un besoin de soleil, de farniente... et de rhum !

Chez Spiritique, nous avons imaginé quel serait notre univers d'évasion par le rhum : un goût pour les voyages,

une quête d'exotisme faites de rencontres, mais aussi de souvenirs, et nous avons OAOA.

Traduit du Maori par « bonheur » ou encore « félicité », OAOA provient d'un rhum infusé au jus frais d'ananas, à la vanille et au gingembre. »



OAOA

Un Rhum délicieusement rafraichissant infusé de soleil et de «bonheur».

70CL | 35%ALC. | SPICED RHUM | FRANCE



Rhum blanc de la Réunion, jus d'ananas frais, citron vert, mandarine, gingembre, vanille.



Rhum blanc fermenté par adjonction de levures naturelles. Distillation continue en alambics à plateaux. Macération de 40 jours avec jus d'ananas frais, vanille, gingembre, épices et sucre de canne.



Un nez explosif et intense aux notes exotiques d'ananas et de vanille. La bouche est gourmande et douce. Le rhum évolue progressivement vers des nuances mêlées de jus d'ananas frais et de vanille, et se termine sur des notes d'agrumes confits et d'épices. La finale est riche et chaleureuse.

REFERENCE : FXSIGAP10A



INFUSED RUM

P71



COGNAC & ARMAGNAC



UNE QUÊTE D'EXCELLENCE

Des armagnacs biologiques, faits à partir du cépage dominant les eaux-de-vie les plus fines : la Folle Blanche.

Les armagnacs Récapet résultent d'une longue quête d'excellence, à la recherche du parfait équilibre entre le 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.

“ 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 le caractère délicatement floral et grillé de la Folle Blanche. 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 VSOP BAGO

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 en barrique de 420 litres.



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

REFERENCE : FXARMAA18A



RÉCAPET DOMAINE DE TARGUERIE VSOP

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

70CL | 42,5%ALC. | BAS D'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 décembre. 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 pâtisseries comme le biscuit au beurre, le caramel, les fruits à coque et les spéculos. 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.



Le Récapet VSOP Domaine de Targuerie est le fruit de l'assemblage de 50% d'Armagnac 2015 cépage Baco et 50% d'Armagnac 2016 cépage Baco.

REFERENCE : FXBASAA31Z





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 fraîcheur 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 ARMAGNAC 2009

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



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



Vins de cépage Folle Blanche.



Distillation à jet continu en alambic armagnacais à plateaux.



Veilli en fûts de chêne. Armagnac de 2009 mis en bouteille 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, pâtisseries 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





COGNAC & ARMAGNAC



UN COGNAC GÉNÉREUX : LE « BRIGHT SIDE » OF COGNAC !

une gamme de cognacs qualitative, moderne et innovante, loin des codes traditionnels généralement imposés par ce type de spiritueux.

Depuis 1838, la maison Monnet fait partie des maisons historiques de Cognac. Ses dirigeants ont été des innovateurs, des visionnaires. Ce fut le cas du fondateur, Jean-Gabriel Monnet, qui construisit des chais révolutionnaires à Cognac. Ce fut le cas également de son fils, Jean Monnet, qui fut un des fondateurs de l'Union Européenne.

Aujourd'hui, Monnet doit sa qualité à une approche parcellaire innovante, dans laquelle le maître de chais recherche les meilleures associations de terroirs. Tout bon cognac commence donc par une gestion durable de la vigne et de son environnement. C'est pourquoi Monnet est aujourd'hui à la pointe des techniques de gestion raisonnée du vignoble de Cognac.

La salamandre symbolise l'engagement de Monnet à proposer des cognacs vieilliss jusqu'à leur épanouissement complet, des cognacs chaleureux, doux et puissants. La Maison Monnet en a fait son emblème depuis ses débuts, car la salamandre en représente à la perfection toutes les valeurs : le pouvoir de durer et celui de créer, le feu sacré et la constance.



“ Dès le début de l'aventure Pardela Spirits, les cognacs Monnet ont fait partis de notre sélection. Quel bonheur de rencontrer une marque de cognac historique qui sort des codes de sa catégorie ! Cela a simplement été une évidence tant la gamme est moderne, audacieuse, harmonieuse et équilibrée. Des cognacs solaires et généreux sans jamais être ostentatoires et qui savent conjoindre le fruité des eaux-de-vie à la délicatesse du chêne. ”



LE CREATEUR

Eric Forget est né en 1962 à Angoulême en Charente et est issu d'une famille de viticulteurs/distillateurs. Il commence sa carrière en 1985 chez Prince Hubert de Polignac/ Reynac où il était en charge de la production du Pineau de Charentes. Il devient ensuite maître de chai des cognacs Monnet en 1988 jusqu'à leur acquisition par Hennessy fin 1991. Eric devient ensuite responsable des relations entre Hennessy et ses fournisseurs d'eaux-de-vie. En 1999, Eric rejoint la Maison Hine comme maître de chai et directeur de la production. La Maison Hine acquiert la marque Monnet en 1992 et Eric Forget retrouve ainsi cette belle marque. Aujourd'hui, Eric est le garant du style des cognacs Monnet. Il est responsable pour l'ensemble des eaux-de-vie depuis leur achat jusqu'à leur assemblage.

MONNET COGNAC VS

« Brillant et audacieux ».

Un cognac qui plaira à tous, de l'amateur de cocktail à l'amoureux des fins spiritueux.

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



Vins de Cognac sélectionnés de manière parcellaire.



Double distillation en alambic charentais. Les vins blancs sont distillés avec leurs lies afin d'ajouter élégance, complexité et profondeur.



2 ans minimum en fûts de chêne du Limousin.



Or étincelant. Nez floral avec une pointe d'épices douces. Bouche d'une grande finesse et fraîcheur. Vif et fruité avec une délicate chaleur. Le cognac idéal à déguster en long drink, sur glace ou allongé d'eau.

REFERENCE : FXCOGAC10A



MONNET COGNAC VSOP

« Brillant et généreux ».

Le cognac qui ravira tous les amateurs. Ses saveurs généreuses et rayonnantes ont le goût de soleil - Livré avec étui individuel.

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



Vins de Cognac sélectionnés de manière parcellaire.



Double distillation en alambic charentais. Les vins blancs sont distillés avec leurs lies afin d'ajouter élégance, complexité et profondeur.



4 ans minimum en fûts de chêne du Limousin.



Nez sur les épices, la vanille, les fruits et une touche de cuir. La bouche est riche et veloutée avec des notes intenses de fruits, miel, nougat et une longue finale.

La présence de vieilles eaux-de-vie dans l'assemblage se remarque par la complexité et la richesse des notes aromatiques, tout en conservant beaucoup de vivacité. C'est la générosité par excellence.



Livré avec étui individuel.

REFERENCE : FXCOGAC10D





MONNET COGNAC XO

«Brillant et accompli».

Avec Monnet XO, l'amateur de cognac entre dans le monde fascinant des grands cognacs. Un monde de raffinement et d'élégance.

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



Vins de Cognac sélectionnés de manière parcellaire.



Double distillation en alambic charentais. Les vins blancs sont distillés avec leurs lies afin d'ajouter élégance, complexité et profondeur.



10 ans minimum en fûts de chêne du Limousin.



Nez riche et complexe. Arômes doux et épicés, combinés à de superbes expressions de fruits confits, de noix et de réglisse. La bouche présente un accord parfaitement équilibré de notes épicées et fruitées avec des accents riches de café moulu, de chocolat et de pain d'épices. Un grand cognac riche et persistant.



Livré avec coffret individuel.

REFERENCE : FXCOGAC10B



MONNET COGNAC XXO

«Au-delà de l'excellence».

Produit en très petites quantités, ce XXO rare est l'incarnation même du savoir-faire de Monnet, avec une rondeur parfaite associée à une délicatesse éblouissante.

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



Vins de Cognac sélectionnés de manière parcellaire.



Double distillation en alambic charentais. Les vins blancs sont distillés avec leurs lies afin d'ajouter élégance, complexité et profondeur.



14 ans minimum en fûts de chêne du Limousin.



Le premier nez présente des notes d'acajou et de cèdre. A celles-ci s'ajoutent des arômes de fruits rouges (cerise), de tabac blond et sous-bois. La bouche est ronde et immensément riche, sur des notes de pain d'épices et de cannelle. La finale est longue et expressive, sur des saveurs de bois de santal. Les marqueurs aromatiques de très longues années de vieillissement sont ici indéniables.



Livré avec coffret bois individuel.

REFERENCE : FXCOGAC10C



Recettes Cocktails

ALCOOLS BRUNS

Glendalough Buck



- INGRÉDIENTS :**
- 6cl Glendalough Double Barrel
 - 1,5cl Jus de citron vert frais
 - 3 traits de bitter
 - Ginger beer
 - 1 Tranche de citron vert

- PRÉPARATION :**
- Remplir un verre highball de glace,
 - Verser le Glendalough Double Barrel et arroser du bitter, et du jus de citron vert,
 - Compléter avec une ginger beer de qualité,
 - Plonger la tranche de citron vert dans le verre.

Bearface Old Fearless



- INGRÉDIENTS :**
- 6cl de whisky Bearface
 - 2 gouttes de bitter de cèdre grillé
 - 1 cuillère de bar de sirop d'érable
 - Zeste d'orange

- PRÉPARATION :**
- Ajouter les trois ingrédients dans un verre à mélange rempli de glaçons,
 - Filtrer dans un verre à whisky sur de gros glaçons,
 - Décorer d'un zeste d'orange.

Amaethon Sour On



- INGRÉDIENTS :**
- 5cl Amaethon Single Malt Whisky
 - 1,5cl sirop de sucre
 - 2cl jus de citron frais
 - 1 blanc d'œuf
 - 2 gouttes orange bitters
 - 3 gouttes angostura bitters

- PRÉPARATION :**
- Dans un shaker, verser tous les ingrédients,
 - Secouer vigoureusement sans glace, ajouter des glaçons, secouer à nouveau,
 - Verser sur des glaçons dans un verre rocks et décorer d'un zeste d'orange.

*Heaven's Door
Ginger Old Fashioned*



- INGRÉDIENTS :**
- 6cl Heaven's Door Straight Tennessee Bourbon
 - 3 gouttes angostura bitters
 - Zeste d'orange et de gingembre

- PRÉPARATION :**
- Mettre des glaçons dans un verre old fashioned,
 - Verser directement tous les ingrédients dans le verre,
 - Touiller légèrement,
 - Décorer avec le zeste d'orange et de gingembre.

Recettes Cocktails

ALCOOLS BRUNS

ACTO 1903 Panamericano



- INGRÉDIENTS :**
- 6cl de rhum Acto 1903
 - 2cl de jus de citron frais
 - 1,5cl de sirop d'érable
 - 2 traits d'amer à l'orange
 - Zeste d'orange pour la garniture
 - Glaçons

- PRÉPARATION :**
- Remplir un verre à mélange avec des glaçons pour le refroidir,
 - Dans le verre à mélange, ajouter le rhum Acto 1903, le jus de citron frais, le sirop d'érable et les deux traits d'amer à l'orange,
 - Remuer délicatement à l'aide d'une cuillère de bar pendant 30 secondes pour mélanger les ingrédients et les refroidir,
 - Filtrer le mélange dans un verre à cocktail préalablement rafraîchi,
 - Tordre légèrement un zeste d'orange au-dessus du cocktail puis le déposer délicatement sur le bord du verre.

Black Tears Cantinero Coffee



- INGRÉDIENTS :**
- Ingrédients :
- 3,5cl de Black Tears Spiced Rum
 - 2,5cl de Bitter
 - 1,5cl d'Amaro Bitteroma
 - 0,5cl de sucre brun
 - 2 gouttes de Chocolate Bitter

- PRÉPARATION :**
- verser les ingrédients dans un verre Old-Fashioned rempli d'un gros glaçon,
 - Mélanger à la cuillère,
 - Dresser avec un zeste d'orange.

Ancon Panama Cocktail



- INGRÉDIENTS :**
- 4,5cl rhum Serum Ancon 10 ans
 - 2,5cl de Grappa vieillie Silvio Carta
 - 1,5cl Ratafia de Marseille
 - 1 trait d'orange bitters

- PRÉPARATION :**
- Dans un shaker, verser tous les ingrédients,
 - Secouer vigoureusement sans glace,
 - Ajouter des glaçons, secouer vigoureusement à nouveau,
 - Verser dans un petite coupette glacée.

*Récapet
Blanche d'Armagnac Aliénor*



- INGRÉDIENTS :**
- 1,5cl verjus Léonce
 - 2cl sirop de sucre simple (1 part d'eau pour une part de sucre)
 - 2,5cl de floc de Gascogne
 - 3,5cl de blanche armagnac Récapet
 - 5 gouttes d'izarra vert
 - 2 cl d'eau pétillante

- PRÉPARATION :**
- Dans un shaker, verser tous les ingrédients,
 - Secouer vigoureusement sans glace,
 - Ajouter des glaçons, secouer vigoureusement à nouveau,
 - Verser dans un verre old fashioned.

Conditions générales de vente applicables au 1^{er} janvier 2023 - 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 »), ses 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 au 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.

2) COMMANDES

2.1 Toutes 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 heures (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.

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 prévisions 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 prévisions 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 RÉGLEMENT

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) 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 courent 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.

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 retards 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 **Reserves 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 manquances, 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.

Conditions générales de vente applicables au 1^{er} janvier 2023 - 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 »), ses 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 au 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.

2) COMMANDES

2.1 Toutes 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 heures (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.

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 prévisions 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 prévisions 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 RÉGLEMENT

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) 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 courent 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.

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 retards 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 **Reserves 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 manquances, 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



PARDELA
WINES & SPIRITS
—◆◆ JEUIS 1999 ◆◆—

PARDELA
WINES

PARDELA
SPIRITS

PARDELA
Grands Crus

PARDELA WINES & SPIRITS
Domaine de Poumeyrade 33870 VAYRES
pardelaspirits.com / 05 57 55 12 19 / chd@pardelawines.com