

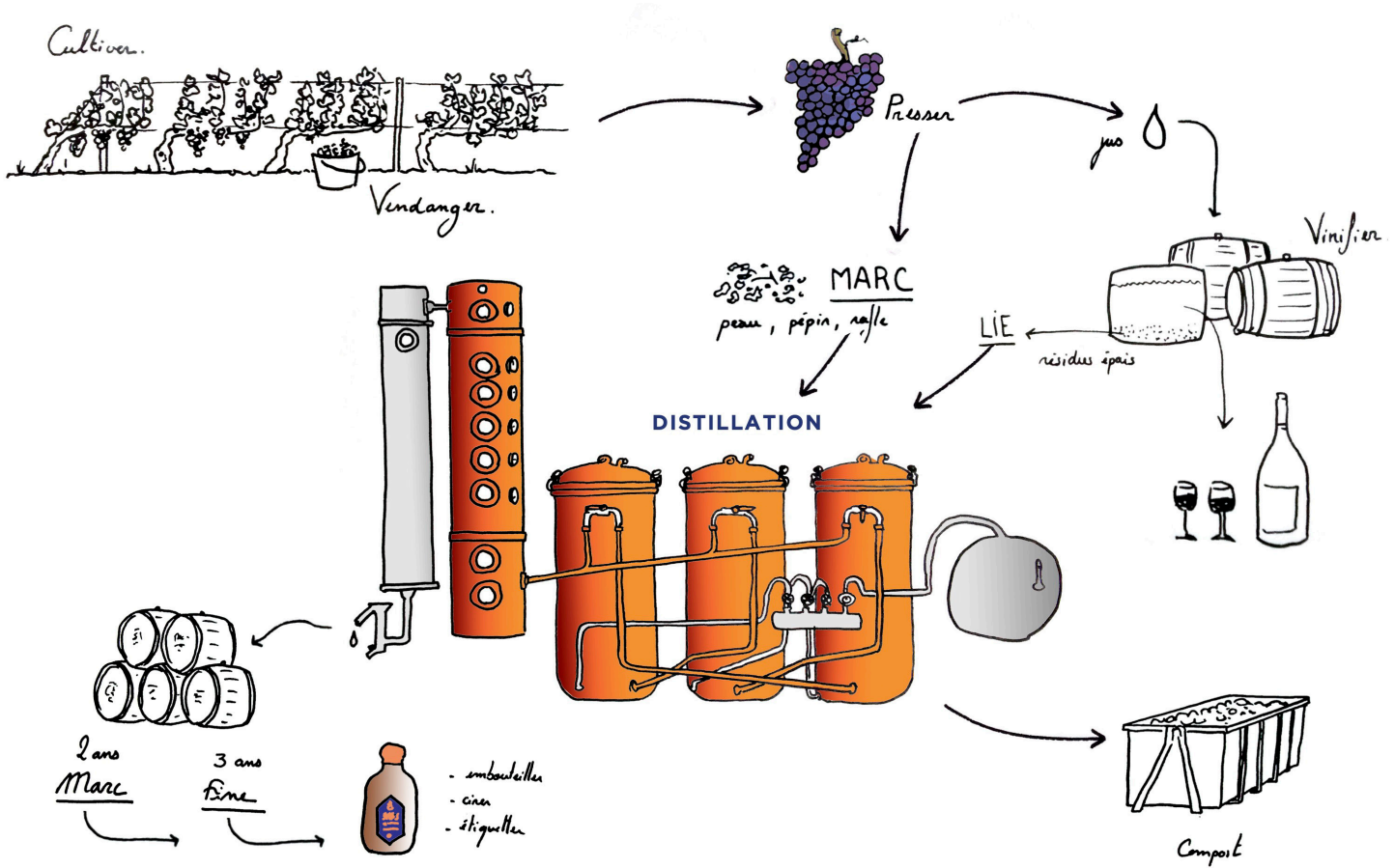
SAB'S

VAPOR DISTILLED
BEAUNE



ELABORATION DE NOS SPIRITUEUX

Nous travaillons au plus prêt du terroir avec notre alambic ambulant. Nous travaillons les marcs, les lies et nos fruits dans le cuivre et la vapeur avec ce petit alambic à trois vases.



UNE MARQUE ATYPIQUE

DIFFERENCIATION

PIONNIER SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS DES
DISTILLERIES ARTISANALES
INTERACTION AVEC LES INFLUENCEURS DU MONDE DU
BAR
STANDARDS ÉLEVÉS MAIS DÉCOMPLEXÉS

ADN DE LA MARQUE

ENTREPRENEURIAL: EXPÉRIMENTAL, OUVERT À DE NOUVELLES IDÉES
PIONNIER: EXPERT DE L'INDUSTRIE ET UN LEADER D'OPINION
AUTHENTIQUE: RESTER FIDÈLE À L'HERITAGE DU VIN ET L'HISTOIRE DE
LA B O U R G O G N E
COLLABORATIF: ASSOCIER LES VIGNERONS, LES BARTENDERS,
ET CONSOMMATEURS À LA MARQUE.

PERSONNALITE

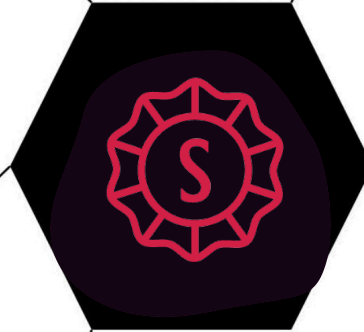
INTRIGANTE : CURIOSITÉ, EXPLORATION
OUVERTE : ACCUEILLANTE, CHALEUREUSE
COOL : SURE DE SA FORCE ET PAS
PRÉTENTIEUSE
PASSIONNÉE : HABITÉE, AMBITIEUSE

AUDIENCE

EARLY ADOPTERS
AMATEURS DE VIN
INFLUENCEURS CRÉATIFS
LOCAVORES
BISTRONOMIE

TON DE MARQUE

DÉCOMPLEXÉ ET AVANT-GARDISTE
AUTHENTIQUE ET BRANCHÉ
EXPERT MAIS PAS PRÉTENTIEUX





ADN 100% BOURGOGNE

Sélection des producteurs en adéquation avec notre philosophie. Nous accompagnons nos partenaires viticulteurs sur l'ensemble des étapes importantes du cycle de la vigne dans le cadre de partenariats sur le long terme. Ces partenariats constructifs font partie de la stratégie durable de gestion des approvisionnements. Nous allons distiller sur la place des villages avec notre alambic Müller. Ce petit alambic en cuivre à colonne nous permet de distiller en finesse à la vapeur.



MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE A-Z

- Sourcing
- Transport des matières premières
- Distillation
- Elevage
- Assemblage
- Mise en bouteille
- Stratégie marketing et commerciale
- Distribution omnicanal
- Création de produit





MARC & FINE

Issu de la production de vins
Une ressource de qualité
De tradition française
Spiritueux vertueux



Le Marc

Très Vieux Marc de Bourgogne AOC.
Eaux-de-vie de raisin de Pinot Noir 100%
bourguignon. 7 ans de vieillissement en petits
futs de chêne Bourguignons ex-chardonnay.
Finish de 6 mois en fût de Cognac. Palette
aromatique complexe et gourmandise assurée.

1200 bouteilles - 46% - 50 cl.



La Fine

Très Vieille Fine de Bourgogne AOC.
Eaux-de-vie de Pinot Noir et de Chardonnay
100% bourguignons. 8 ans de vieillissement en
petits futs de chêne Bourguignon
ex-chardonnay. Finish de 6 mois en fût de
Cognac. Finesse aromatique et rondeur.

1000 bouteilles - 46% - 50 cl.

LES INDISPENSABLE POUR LA MIXOLOGIE



Le Blanc

Eau de vie de raisin, 100%
pinot noir de Bourgogne.
Réduction lente en cuve inox.
Comme la Grappa mais 100%
française. Parfait pour explorer
de nouveaux horizons.

500 bouteilles - 43% - 50 cl.



Marc Mezcal

Gueek Alert ! Tres vieux Marc
de Bourgogne de Pinot Noir
eleve 8 ans en petit fut de
chene Bourguignon
ex-chardonnay. Brut de fut
Finish en fut de Mezcal.

450 bouteilles - 51% - 50 cl.

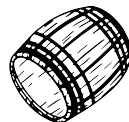


Le Brandy

Eau-de-vie de Chardonnay et
Pinot Noir. Elevage de 6 mois
en fut de Chardonnay puis 4
mois en fût de whiskey
americain du Tennessee.
Véritable madeleine de Proust.

1000 bouteilles - 43% - 50 cl.

SPECIAL CASK



Finish en fût de Whisky

Pour ramener les amateurs de whisky sur nos belles eaux-de-vie viniques et rondes.



Marc tourbé

Très vieux Marc de Bourgogne. Eau-de-vie de raisin Pinot noir. Élevé 8 ans dans des petits fûts de chêne bourguignons. Brut de fût Peated Islay Cask Finish.

450 bouteilles - 51% - 50 cl.



Fine Tourbée

Très vieille Fine de Bourgogne de Chardonnay et de Pinot Noir élevée 9 ans en petit fût de chêne Bourguignon ex-chardonnay. Brut de fût Peated Islay Cask Finish.

450 bouteilles - 56% - 50 cl.



Fine Sherry

Très vieille Fine de Bourgogne de Chardonnay et de Pinot Noir élevée 9 ans en petits fûts de chêne bourguignons ex-chardonnay. Brut de fût Sherry and Islay Cask Finish.

360 bouteilles - 56% - 50 cl.



Fine Rivesaltes

Eau-de-vie de Pinot Noir et de Chardonnay. 7 ans d'élevage en petits fûts de chêne bourguignons ex-chardonnay. Finish de 6 mois en fût de Rivesaltes.

800 bouteilles - 51% - 50 cl.



Fine Pineau

Eau-de-vie de Pinot Noir et de Chardonnay. 7 ans d'élevage en petits fûts de chêne bourguignons ex-chardonnay. Finish de 6 mois en fût de Pineau.

550 bouteilles - 51% - 50 cl.

Faire découvrir autrement les eaux-de-vie de tradition française que sont la Fine et le Marc de Bourgogne par le biais des aromatiques que l'on retrouve dans les fûts des boissons spiritueuses que nous connaissons mieux.



ELEVAGE & MACERATION

LES GINS

15 Botaniques
Trame vinique
A déguster seul, en cocktail
ou allongé d'un tonic



Le Gin

Macération de Baies de genièvre et de 14 autres botaniques. Ajout d'eaux de vie de Chardonnay et de Pinot Noir de Bourgogne. Nez riche, du genièvre et des épices ainsi qu'un agréable bouquet d'agrumes. En bouche on remarque une finale longue aux notes vinyques.

2000 bouteilles - 46% - 50 cl.



Navy Gin

15 botaniques macérées. Faible réduction pour développer un nez intense du genièvre avec agréable bouquet d'agrumes. Au palais le Navy Gin offre une attaque franche d'arômes botaniques. Le Navy Gin est puissant et frais avec une belle touche d'épices.

300 bouteilles - 57% - 50 cl.



Pinot Gin

Infusion des marcs de raisins de Pinot Noir, cépage roi des climats de Bourgogne. Ces quelques jours d'infusion des raisins ont apporté une vraie signature vigneronne à ce gin, ainsi qu'une couleur caractéristique des grands vins rouges de Bourgogne.

1500 bouteilles - 44% - 50 cl.



Le Gin Rose

Passage en fût de Moscatel. Au palais, le Gin Rose offre une attaque d'arômes botaniques, frais et fruités avec une pointe florale. La sucrosité du moscatel apporte beaucoup de rondeur et finesse en bouche.

1200 bouteilles - 46% - 50 cl.



Le Gin de Batard

Nous avons sélectionné un fût de Batard Montrachet pour la qualité aromatique de ses lies fines. Un élevage de 1 mois en fût et sur lies lui apporte un nez d'agrumes, ainsi qu'une bouche aux notes de fruits exotiques pour laisser une finale longue sur le brioche du Chardonnay.

450 bouteilles - 43% - 50 cl.



LES FRUITS

Issu de petits producteurs
Origine 100% France
Fermentés par nos soins
Liqueurs très peu sucrées



LIQUEURS

Nos liqueurs se distinguent par une faible sucrosité et une expression fine des arômes naturels du fruit. Nous cherchons le parfait équilibre.



Abricot

Liqueur d'Abricot de Tain-l'Hermitage. Récolte 2023. Macération des abricots denoeyautés dans de l'eau-de-vie de Chardonnay et de Pinot Noir avec les amandes mondées des noyaux d'abricot. Ajout d'eau-de-vie d'abricot. L'abricot dans toute sa gourmandise. Une expression fine du fruit fraîchement cueilli et muri au soleil.

2000 bouteilles - 23% -50 cl.



EDV

L'Abricot

Eau de vie d'Abricots de Tain-l'Hermitage. Récolte 2023. Fermentés dans nos chais. La longue réduction permet de développer la gourmandise aromatique du fruit parfaitement muri au soleil. On croque l'été et le fruit.

300 bouteilles - 40% - 50 cl.



La Poire

Eau de vie de Poires Williams Sud Bourgogne équeutées et épépinées pour ne garder que le fruit. Macération dans nos chais. Puissance aromatique. On perçoit la poire parfaitement mûre, une pluie de notes de fruits frais, puis le poivre et un long final vanillé.

1000 bouteilles - 46% - 50 cl.



Poire

Liqueur de Poire Williams 100% Bourgogne. Récolte 2023. Macération des poires dans de l'eau-de-vie de Chardonnay et de Pinot Noir. Ajout d'eau-de-vie de Poire. La texture est veloutée et soyeuse. La finale est longue et persistante, laissant une sensation agréable de poire fraîche et puis compotée qui perdure.

500 bouteilles - 23% -50 cl.



COCKTAILS

Découvrez l'univers complexe et ludique de la mixologie. Essayez-vous aux cocktails avec nos flacons. Retrouvez chaque semaine une nouvelle recette sur notre site internet.

SUMMER

- 3 cl de liqueur d'Abricot ou Poire
- 3 cl de Brandy
- 1,5 de sirop de sucre
- 8 cl de tonic ou soda romarin
- Glaçons



NEGRONI

- 3 cl de Gin / Gin Pinot / Gin Rose
- 3 cl de Vermouth
- 3 cl de Bitter
- Glaçons
- Zeste d'orange



PINKMLET

- 5 cl de Gin Rose / Gin Pinot
- 2,5 cl de Jus de Citron
- 2 cl de Sirop de Fruits Rouges
- Zeste de citron vert



TONIC

- 4 cl de Gin / Poire / Brandy
- 12 cl de Tonic
- Glaçons
- Zeste de citron



MULE

- 4 cl de Gin / Marc / Brandy
- 2 cl de Jus de Citron
- 8 cl de GingerBeer
- Glace pilée
- Feuilles de menthe



+33 7 86 68 94 62

contact@sabs-spirits.com

alambic-bourguignon.com

65 route de Seurre
21200 - BEAUNE