

L'EXPLORATEUR DU GOÛT

INTÈGRE TROIS NOUVELLES MARQUES POUR CE DÉBUT D'ANNÉE 2020 ET CONFIRME SA POSITION DE CHALLENGER SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS DE LA DISTRIBUTION DES SPIRITUEUX NATURELS.

Avec Código 1530, Larusée et Artonic, pour la première fois distribuées en France, l'Explorateur du Goût compte 29 marques dans son portefeuille clients et continue sa quête du goût et de la qualité.

« Nous entamons cette 4^{ème} année depuis la création de L'Explorateur du Goût avec une détermination toujours plus forte à surprendre nos clients, et répondre à la quête insatiable des amateurs de spiritueux pour la découverte et pour le goût ! Avec une équipe renforcée, près de 2000 clients toujours plus nombreux qui nous font confiance, et des partenaires producteurs qui nous transmettent chaque jour leur passion, notre engagement naît aussi du sentiment de partager ces valeurs communes : celles de la qualité, de la sincérité et du partage.

Forts de cette énergie nous entamons 2020 avec une volonté d'aller encore plus loin et d'innover, et en particulier sur deux sujets qui tiennent beaucoup à cœur des consommateurs : la transparence et la protection de l'environnement.

François Sommer, fondateur de L'Explorateur du Goût.

TEQUILA CÓDIGO 1530

« la magie de l'agave et du vieillissement »

Tequila 100% agave vieillie en fût de vins californiens 100% naturelle en conversion bio

ORIGINE : MEXIQUE, AMATITAN, JALISCO

Les codes et l'art de la Tequila 100% agave, 100% naturelle et sans compromis ! Código 1530 est élaborée uniquement à partir d'agaves cultivées par des agriculteurs locaux en conversion Bio et cueillies à maturité après 7 ans.

Une Tequila premium distillée, vieillie et embouteillée à la propriété familiale, sans additif ni sucre ajouté. Código 1530 se distingue par ses vieillissements en fûts de chêne ex-Cabernet Sauvignon de la vallée de Napa, en Californie, avec notamment une étonnante Tequila Rosa.

Código 1530 propose ainsi une nouvelle approche de dégustation de la Tequila, à la recherche des arômes complexes et subtils.



CÓDIGO 1530 BLANCO

38°-70CL
PVC 59€

Base : Agave âgée de 7 ans
Notes de Dégustation : Terreuse, minérale, équilibre entre les agrumes et la rondeur



CÓDIGO 1530 REPOSADO

38°-70CL
PVC 79€

Base : Agave âgée de 7 ans
Vieillessement : 6 mois, fût de chêne ex-Cabernet toasté de la vallée de Napa
Notes de Dégustation : Notes éclatante, douceur de l'agave avec une pointe vanillée, caramel brûlé et subtile poudre de cacao



CÓDIGO 1530 ROSA

35°-70CL
PVC 69€

Base : Agave âgée de 7 ans
Vieillessement : 1 mois, fût de chêne non toasté ex-Cabernet rouge, vallée de Napa
Notes de Dégustation : Brillance de l'agave avec une finale douce et florale de Cabernet



CÓDIGO 1530 AÑEJO

38°-70CL
PVC 119€

Base : Agave âgée de 7 ans
Vieillessement : 18 mois, fût de chêne ex-Cabernet toasté de la vallée de Napa
Notes de Dégustation : Raffinée, élégante et expressive, notes fruitées et boisées, touche de vanille et d'épices

ABSINTHES ET PASTIS LARUSÉE

« Absinthes et Pastis d'exception, 100% artisanaux »

Se dégustent accompagnés d'eau fraîche en apéritif ou en digestif

ORIGINE : JURA SUISSE

Larusée est une histoire de famille qui a pris racine dans le Jura suisse, berceau historique et emblématique de l'absinthe. L'ambition de cette équipe familiale : transmettre l'amour des plantes et de ce spiritueux qui a inspiré tant d'artistes et faire de chaque bouteille une pièce unique.

Il est donc primordial que la main de l'homme soit au contact de la bouteille à chaque étape de la production. Ainsi, Larusée propose une absinthe et un pastis entièrement artisanaux, élaborés à partir des meilleures herbes et plantes aromatiques du terroir Suisse.

Un voyage à travers un univers aromatique à la fois profond et subtil où se côtoient grande absinthe, anis vert et fenouil, rehaussé d'un bouquet d'herbes et d'épices parfaitement choisi et équilibré.



LE PASTIS

45°-70CL
PVC 59€

Base : Plus de 30 plantes, extraits naturels et huiles essentielles
Notes de Dégustation : Fin et élégant, Fraicheur légèrement citronnée

Médaille d'or du meilleur pastis au Paris International Trophy et au Palmarès de l'AVGF



ABSINTHE VERTE

65°-70CL
PVC 89€

Base : Petite et grande absinthe, fenouil, anis vert, anis étoilé...
Notes de Dégustation : Végétale et parfumée, notes florales, mélisse citronnée, anis vert, plante d'absinthe puissante, notes herbacées



ABSINTHE BLEUE

55°-70CL
PVC 79€

Base : Petite et grande absinthe, fenouil, anis vert, anis étoilé...
Notes de Dégustation : Fine, complexe, ronde. Subtilement anisée, arôme de petite et grande absinthe



ABSINTHE BLANCHE

absinthe d'hiver - édition limitée

55°-70CL
PVC 84€

Base : Petite et grande absinthe, anis vert, anis étoilé, edelweiss bio, piment
Notes de Dégustation : Finesse, complexité et délicatesse. Notes florales, onctuosité, arôme de foin et de pain d'épices

TONICS ET SODAS ARTONIC

« Le savoir-faire français dans les règles de l'Art »

Tonics et sodas bio, 100% naturels sans édulcorants, arômes artificiels ou conservateurs.

ORIGINE : FRANCE, COGNAC

ARTONIC est le fruit de la rencontre de Jean Pasquet, distillateur et maître de chai, Lamy Skoller, artiste et producteur de musique franco-américain et Marion Duband, experte en vins & spiritueux. L'ambition de cette équipe éclectique est de proposer une collection de mixers premium, français et bio, pensée pour respecter et sublimer les caractéristiques gustatives des spiritueux haut de gamme en cocktail.

Une démarche qualitative et créative : profils aromatiques originaux, des recettes travaillées et univers de marque unique. Les mixers ARTONIC sont 100% bio, élaborés à partir d'une sélection d'arômes naturels, sans édulcorants ou conservateurs et peu sucrés.

Un travail méticuleux et de recherche d'équilibre entre fruits, plantes, quinine et sucre de canne bio afin de proposer une belle complexité et un subtil équilibre sucre-acidité-amertume.



INDIAN TONIC

0°-20CL
PVC 2,5€/bouteille*

Base : Eau de source pure de Gensac, arômes naturels de quinine, fruits et plantes, sucre de canne bio
Notes de quinine, omage amère du Brésil et rose de Turquie



LEMONGRASS SODA

0°-20CL
PVC 2,5€/bouteille*

Base : Eau de source pure de Gensac, arômes naturels de quinine, fruits et plantes, sucre de canne bio
Notes de citronnelle, basilic de Gênes, gingembre de Chine



CUCUMBER TONIC WATER

0°-20CL
PVC 2,5€/bouteille*

Base : Eau de source pure de Gensac, arômes naturels de quinine, fruits et plantes, sucre de canne bio
Notes de quinine, concombre, orange d'Espagne, gingembre de Chine



LEMON LAVENDER TONIC WATER

0°-20CL
PVC 2,5€/bouteille*

Base : Eau de source pure de Gensac, arômes naturels de quinine, fruits et plantes, sucre de canne bio
Notes de quinine, citron vert de Cuba et lavande des Alpes

*conditionnement : 24 bouteilles de 20cl/ carton