

\$

Abstract fait sa grande entrée sur le marché des spiritueux.

Nouveau concept pluridisciplinaire centré autour du goût, Abstract c'est avant tout une gamme de distillats « Monochromes », à l'ingrédient unique distillé sous-vide (procédé avant-gardiste chez les distillateurs).

Au menu : **framboise, citron, menthe Nepeta du maquis corse, café torréfié à Lyon et beurre Bordier de St Malo** (oui le premier distillat de beurre commercialisé).

Une gamme évolutive, imaginée par le meilleur mixologue du monde 2022, Remy Savage. Son objectif ? Proposer un produit brut et remettre le goût au centre des conversations.

Pour se faire, Remy et son équipe ont, dans le même temps, ouvert un micro-laboratoire de Recherche et de Développement et un bistrot au cœur de Lyon. Idéal pour créer et goûter !

*Les produits Monochromes sont disponibles sur demande pour dégustation et / ou shooting.
Interview possible avec Remy Savage*