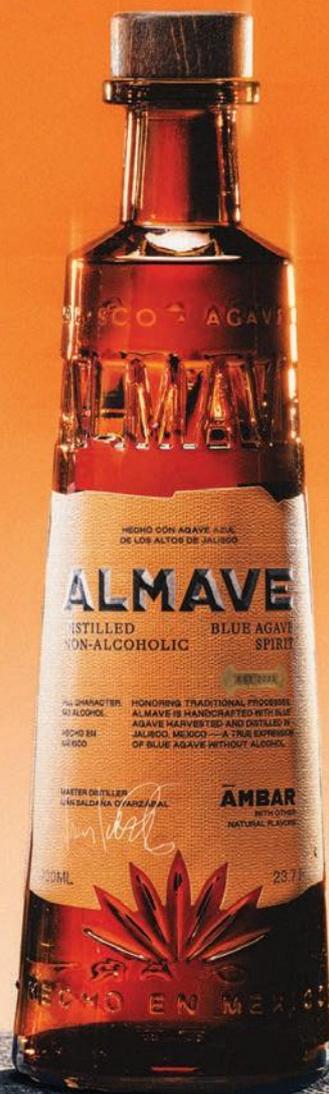




MAISON
VILLEVERT
LES SPIRITUEUX FRANÇAIS

ALMAVE

**MAISON VILLEVERT DEVIENT LE DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF DE ALMAVE EN FRANCE, SPIRITUEUX
SANS ALCOOL À BASE D'AGAVE BLEU WEBER
CRÉÉ PAR LEWIS HAMILTON ET CASA LUMBRE.**



ALMAVE

ALMAVE, SPIRITUEUX SANS ALCOOL À BASE D'AGAVE BLEU S'ASSOCIE À MAISON VILLEVERT FRANCE DISTRIBUTION, DISTRIBUTEUR FRANÇAIS DE SPIRITUEUX PREMIUM.

Quelques mois après le succès de son lancement aux États-Unis, Almave et Maison Villevert vont eux aussi redéfinir la catégorie des spiritueux sans alcool en France. Almave est un spiritueux non alcoolisé élaboré au Mexique à partir de la plante d'agave bleu.

Produit dans l'état de Jalisco au Mexique, cette technique innovante de distillation a été conçue par le docteur Ivan Saldana, co fondateur et Master Distilleur de Casa Lumbre.



Lewis Hamilton, septuple champion du monde de F1, souhaitait développer un spiritueux sans alcool à base d'agave et a uni ses forces à celles de Casa Lumbre pour innover tout en respectant le savoir-faire de la tequila sous forme non alcoolisée. Almave associe la passion et le souci d'excellence de Lewis Hamilton à l'expertise reconnue de Casa Lumbre en matière de spiritueux mexicains.



« Nous sommes sur la ligne de départ et fiers d'accompagner, sur le territoire français, la distribution exclusive de Almave, créé par Lewis Hamilton. C'est une véritable opportunité qui nous permettra de compléter notre gamme de manière pertinente et innovante, d'offrir à nos clients et consommateurs une vraie approche catégorielle autour de l'agave. Almave accompagnera chacune de nos activations et chacun de nos événements en complément de notre gamme de spiritueux. Cette approche responsable et contemporaine s'inscrit dans une stratégie globale. Almave rejoint la famille Maison Villevert aux côtés de notre tequila Excellia, du mezcal et tequila The Lost Explorer. Notre ambition est de leader la catégorie par le haut avec ce produit d'exception qui nous permettra de remporter sans nul doute de belles victoires ! »

*Yannick Perrezan,
Directeur de la distribution France de Maison Villevert*

ALMAVE

Almave est élaboré à partir des mêmes matières premières que la tequila, dans une région emblématique du Mexique, mais le produit ne subit pas le processus de fermentation au cours duquel le liquide se transforme en alcool. Almave est une eau de vie distillée d'agave bleu sans alcool, offrant aux consommateurs la possibilité d'apprécier le goût et le caractère frais et distinct de l'agave. Almave arrive sur le marché avec deux références : Ambar et Blanco.



ALMAVE ÁMBAR

Almave Ámbar présente des notes d'agave bleu grillée, de caramel sucré et de bois grillé. Il est idéal à déguster seul ou dans votre cocktail préféré comme la Margarita ou la Paloma. Almave Ámbar sera disponible à partir du mois de mai sur le réseau caviste au prix recommandé de 45 € et pourra également être consommé dans les bars et restaurants à l'échelle nationale avec sans nul doute un point d'ancrage à Monaco.

ALMAVE BLANCO

Almave Blanco est l'expression la plus pure de l'agave bleu, avec une douceur et une acidité équilibrée, parfaite pour être mélangée à une Margarita ou à votre cocktail de tequila préféré. Almave Blanco arrivera sur le marché français en juillet au prix recommandé de 39 €.



ALMAVE

À PROPOS D'ALMAVE

En utilisant les méthodes traditionnelles de distillation de tequila, Almave est l'un des premiers à avoir élaboré un spiritueux sans alcool. Ainsi Almave établit une nouvelle norme d'excellence dans l'industrie.

Chaque expression a été soigneusement élaborée par le maître distillateur et biochimiste titulaire d'un doctorat, le Dr Iván Saldaña Oyarz, qui est à l'origine de la création de l'Almave. Almave est le fruit d'une collaboration entre Lewis Hamilton (7 fois champion de monde Formule 1) et Casa Lumbre. C'est un partenariat qui combine la recherche permanente pour l'excellence de Hamilton et le dynamisme entrepreneurial de Casa Lumbre, qui depuis plus de 25 ans innove dans la création de spiritueux.

Depuis son lancement, Almave a remporté les 2023 Spirit Awards de BevNet dans la catégorie des spiritueux sans alcool et a été désigné comme l'un des meilleurs spiritueux innovants de 2023 par The Spirits Business.

À PROPOS DE CASA LUMBRE

Né et basé au Mexique, Casa Lumbre est une entreprise de spiritueux qui développe, produit et incube des spiritueux dont la qualité est reconnue mondialement. Connue à l'origine pour ses mezcal, ses liqueurs et ses tequilas, Casa Lumbre continue de puiser dans sa créativité pour apporter de nouvelles innovations qui s'étendent au-delà des frontières mexicaines.



À PROPOS DE MAISON VILLEVERT

Maison Villevert est depuis 2001 un Groupe pionnier qui s'inscrit durablement dans l'univers des spiritueux d'excellence. Créateur, Incubateur et Distributeur indépendant de spiritueux premiums à base de raisin et vins, Maison Villevert fait vivre des expériences uniques dans plus de 60 pays. Faisant chaque jour le pari de l'audace et de la créativité, Jean-Sébastien Robicquet - le fondateur - et ses équipes, ont marqué la filière internationale : G'Vine Gin de France (le tout premier gin en France à base de raisin et de fleur de vigne), Cîroc (la première vodka à base de raisin créée pour Diageo), La Quintinye Vermouth Royal (le meilleur vermouth rouge au monde*), JUNE (la collection de gin infusés), Cognac Groperrin (prestigieux négociant en cognacs rares), La Guilde du Cognac (cognacs d'artisans distillateurs et de villages), Celtic Whisky Distillerie (l'une des premières distilleries de whisky en France).

Maison Villevert contribue activement au rayonnement des savoir-faire et de l'Art de Vivre à la française : plusieurs sites couvrant 500 ans d'histoire des spiritueux ouverts au public, une collection de près de mille ouvrages anciens consacrés aux vins & spiritueux, de nombreux événements culturels soutenus (Festival du Film Francophone – Angoulême, Festival Blues Passions – Cognac), soutien à de jeunes peintres, sculpteurs, création du Prix Maison Villevert remis aux virtuoses du piano, création de Villevert On Stage, concours destiné à la communauté des bartenders pour faire connaître leur art et stimuler leur créativité.

Les 150 collaboratrices et collaborateurs font de Maison Villevert un acteur engagé en France. Le Groupe qui possède plusieurs sites et 40 hectares de vignes améliore constamment ses pratiques environnementales. Certifiée ISO 14001, ISO 22000, Bio Ecocert, HVE et CEC, Maison Villevert est également, depuis plus de 10 ans, adhérente du Carbon Disclosure Project avec pour ambition de réduire de 50% son empreinte carbone d'ici 2030. Le Groupe met en place une véritable politique RSE avec un objectif de Certification BCorp et ISO 26000 « exemplaires » en 2025. Maison Villevert et ses filiales de distribution (France, Royaume-Uni, États-Unis, Mexique) réalisent un chiffre d'affaires annuel consolidé de près de 100 millions d'euros.

* « Best of the Best », Top 100 Spirits 2022 Ultimate Spirits Challenge