



Les Griottines® au rhum agricole Saint James® :: une alliance d'exception entre deux maisons emblématiques

Les Grandes Distilleries Peureux et la Maison Saint James® créent l'événement avec une collaboration rare et audacieuse. Pour la première fois depuis plus de trente ans, les célèbres Griottines® s'associent à une autre marque pour proposer une innovation qui allie la tradition des cerises macérées à la modernité du Rhum agricole Saint James®. Un mariage qui réinvente le plaisir des Griottines® tout en respectant l'héritage des deux maisons.

Une union évidente mais exceptionnelle

La Maison Saint James®, mondialement renommée pour ses Rhums agricoles depuis 1765, et les Grandes Distilleries Peureux, créées en 1864 et reconnues notamment pour les célèbres Griottines®, s'unissent dans une collaboration naturelle. "Une fusion qui, dès les premières expérimentations, s'est imposée comme une évidence", explique Bernard Baud, Président des Grandes Distilleries Peureux.

Une alchimie parfaite entre cerises et rhum

Cette innovation marque une petite révolution dans l'univers des fruits à la Liqueur, avec une recette unique qui marie trois éléments : la cerise et deux Eaux-de-vie d'essences différentes pour obtenir une alchimie subtile où chaque ingrédient conserve sa personnalité tout en créant une expérience sensorielle inédite.

Une préparation soignée

La préparation nécessite du temps, une double macération minutieuse, s'étalant sur 5 à 6 mois. D'abord infusées dans du Kirsch, puis baignées dans du Rhum, elles développent des arômes intenses et uniques.



Une gourmandise pour la gastronomie et la mixologie

GASTRONOMIE

Les Griottines® au Rhum Saint James® se consomment seules ou dans des recettes simples et gourmandes. Versées sur une boule de glace, sur un fromage blanc, intégrées à du pain perdu ou recouvertes de chocolat fondu... elles apporteront le plus qui sublimera votre création.

MIXOLOGIE

Étonnantes en cocktail, les Griottines® au Rhum Saint James® apporteront une touche fruitée et raffinée.

Notes de dégustation

PALAIS

Une fermeté et un croquant spécifiques aux Griottines®, de belles notes fruitées de cerises puis de rhum et de canne à sucre.

NEZ

Un parfait équilibre entre le fruité de la griotte et les notes de canne à sucre typiques du rhum Saint James®.

Prix : 16,50€ TTC le bocal de 35cl - 15% vol.

Disponible à partir du 8 novembre
dans les boutiques Grandes Distilleries Peureux,
chez les cavistes & épicerie fines et sur la boutique en ligne :
www.distilleriespeureux.com

A propos des Grandes Distilleries Peureux :

Depuis plus de 160 ans, les Grandes Distilleries Peureux entretiennent des liens privilégiés avec la Haute Gastronomie et les plus grands Chefs. Bernard Baud, leur Président, modernise et renouvelle l'image des Grandes Distilleries Peureux et leur donne un nouveau souffle empreint d'innovations marquantes et d'audace avec une pointe d'esprit visionnaire.

A propos de la Distillerie Saint James® :

Depuis 1765, Saint James® arbore avec fierté la tradition du Rhum agricole de la Martinique directement distillé à partir du pur jus frais de canne à sucre. Sur ses propres plantations situées dans le nord-est de l'île à Sainte-Marie, la distillerie élabore des Rhums pure canne, en veillant à préserver la qualité exceptionnelle qui a assuré leur réputation dans le monde. Parmi les fondateurs de la prestigieuse distinction AOC Martinique, gage d'authenticité et de savoir-faire, Saint James® exprime dignement la quintessence des Grands Rhums de l'île.

