

TiKiBô

UNE NOUVELLE ALLIANCE SPIRITUEUSE QUI RÉVOLUTIONNE L'UNIVERS DU RHUM !

Les Grandes Distilleries Peureux Massenez, fondées respectivement en 1864 pour les Grandes Distilleries Peureux à Fougères et en 1870 pour la Distillerie Massenez dans le Val de Villé en Alsace et réputées pour leur savoir-faire exceptionnel, dévoilent leur dernière création : **TiKiBô, un assemblage audacieux de Rhum des îles françaises et de Kirsch de Fougères AOC.**

Ce spiritueux unique est destiné aux amateurs de nouveautés et de fraîcheur, offrant une expérience sensorielle inédite, aussi bien pour les néophytes que pour les connaisseurs.

TiKiBô, un voyage sensoriel entre les îles et le terroir français

Résultat d'un mariage inédit mais harmonieux, TiKiBô combine les saveurs exotiques du Rhum, reconnues pour leur richesse et complexité, avec l'élégance du Kirsch de Fougères AOC.

Chaque gorgée est une invitation au voyage, entre l'exotisme des tropiques et la noblesse du terroir fougérois.

« Notre fil rouge est la mise en valeur de notre savoir-faire ancestral et l'histoire de notre groupe Peureux Massenez est liée aux Eaux-de-vie de fruits. Or, celle qui a permis l'émergence des Grandes Distilleries Peureux en 1864, c'est le Kirsch de Fougères. » explique **Bernard Baud, Président de la Maison Peureux Massenez.** Ce riche héritage a trouvé un écho naturel dans la création de TiKiBô, une boisson qui bouscule les codes traditionnels des spiritueux.

Un spiritueux subtil et raffiné

TiKiBô est conçu pour être apprécié pur, sur glace ou avec un simple zeste de citron vert, pour révéler toute sa complexité. Il séduira aussi bien les amateurs de mixologie, désireux de revisiter les cocktails classiques, que les curieux en quête d'un spiritueux léger et convivial. TiKiBô est l'allié parfait pour un ti-punch revisité ou encore allongé avec une touche de Ginger Beer pour un long drink rafraîchissant et épicé.



Une recette inédite, un savoir-faire ancestral

L'élaboration de TiKiBô provient d'un processus minutieux : chaque étape a été soigneusement contrôlée pour trouver l'équilibre parfait entre le Rhum et la délicatesse du Kirsch. L'alliance subtile de ces deux éléments confère à TiKiBô des arômes riches de fruits, de fleurs et d'amande, qui se dévoilent tout au long de la dégustation.

Le choix d'un nom révélateur

TiKiBô est bien plus qu'une simple appellation, c'est une véritable charade qui reflète la composition unique de ce spiritueux. Ti pour ti-punch, Ki pour Kirsch, et Bô en référence à la bouteille emblématique du Kirsch de Fougères. Ce nom illustre parfaitement l'esprit innovant de cette nouvelle création.

Un design qui incarne l'audace et la convivialité

La bouteille de TiKiBô, avec son étiquette élégante ornée de motifs floraux, symbolise parfaitement la fusion entre deux mondes. D'un côté, l'ambroisie chaleureuse du Rhum, de l'autre, la finesse du Kirsch. Une attention particulière a été apportée au design, qui incarne à la fois la modernité et le respect des traditions.

TiKiBô

Notes de dégustation

Aspect

Une jolie couleur ambrée qui se pare de quelques reflets dorés.

Nez

Attaque : franche et douce sur le Rhum et le Kirsch, reconnaissable par sa légère note d'amande.

Plateau : expressif, sur des notes très claires de Rhum et de Kirsch.

Finale : fruitée, intense, tout en rondeur.

Palais

Attaque : puissante sur le Rhum et le Kirsch, sans agressivité

Plateau : tout en rondeur sur le Rhum et des notes fruitées

Finale : belle persistance des notes de Rhum. Une cascade de saveurs fruitées évoluant sur la vanille. Une très belle longueur sur la juste rondeur. Un subtil équilibre entre intensité du Rhum et fruité du Kirsch.



Cocktail TiKiBô signature

Dans un verre short drink, verser 6cl de TiKiBô et presser un quartier de citron vert à déposer ensuite dans le verre.

Ajouter quelques glaçons et déguster !

Prix : **29,90 € la bouteille de 70cl - 35% vol.**

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

A propos des Grandes Distilleries Peureux Massenez :

Depuis plus de 160 ans, Les Grandes Distilleries Peureux Massenez entretiennent des liens privilégiés avec la Haute Gastronomie et les plus grands Chefs. Les Eaux-de-Vie et Liqueurs Massenez® et les Griottines® sont utilisées par les chefs aux 4 coins du monde et sont présentes dans les plus beaux palaces, bars et restaurants. Bernard Baud, leur Président, modernise et renouvelle l'image des Grandes Distilleries Peureux Massenez et leur donne un nouveau souffle empreint d'innovations marquantes et d'audace avec une pointe d'esprit visionnaire.