

Les BIENHEUREUX

09/10/2023
PARIS WHISKY LIVE 2023 :
72 MÈTRES CARRÉS DE BONS ET BEAUX SPIRITUEUX !

BELLEVOYE
Emplacement numéro 38



DISTILLERIE DE BERCLOUX
BEAUCHAMP - BERCLOUX - LEFORT - L'ACROBATE
Emplacement numéro 37



Paris Whisky Live - Informations pratiques

Adresse
La Grande Halle de la Villette
211, Avenue Jean Jaurès
75019 - Paris

Horaires
Samedi 21/10 : 13h30 - 19h30
Dimanche 22/10 : 13h30 - 19h30
Lundi 23/10 : 10h00 - 18h00

À propos du whisky BELLEVOYE

Pour créer BELLEVOYE, le whisky de France, nous assemblons notre whisky charentais avec les deux meilleurs whiskies *single malt* du pays. BELLEVOYE est donc un triple malt. Rond, généreux, élégant et complexe : c'est une synthèse française. Lancé il y a six ans en circuit traditionnel, BELLEVOYE est déjà en tête du classement des whiskies français en chiffre d'affaires. Servi à l'Élysée, il a également gagné pour la

mmères français en outre d'années. Servir à 12/13°C, il a également gagné pour la deuxième année consécutive l'appel d'offres d'Air France pour la classe affaires avec BELLEVOYE BLEU et pour la première classe avec BELLEVOYE NOIR et BELLEVOYE PRUNE.
Canal : cavistes.

À propos du whisky BEAUCHAMP

BEAUCHAMP est un whisky *single malt* issu de notre propriété charentaise en conversion bio. Sa finition en ex-barriques de Pineau des Charentes, son design locavore et son degré d'alcool élevé en font un rapport qualité/prix remarquable.

Prix public : 39,90 € T.T.C.

Degré d'alcool : 46%.

Canal : cavistes.

À propos du whisky BERCLOUX

Né en France dans le village charentais éponyme, BERCLOUX est un *single malt* ancré dans son terroir. Rond, élégant et complexe, il se distingue par son élevage final en ex-barriques de Pineau des Charentes et par son design rupturiste dans l'air du temps.

Prix public : 29,90 € T.T.C.

Degré d'alcool : 40%.

Canal : grandes et moyennes surfaces.

À propos du whisky LEFORT

Le whisky LEFORT naît et grandit dans un village français où une équipe de passionnés recherche en permanence le meilleur rapport qualité/prix.

Whisky français artisanal, indépendant et de caractère, LEFORT est ancré dans son terroir avec une palette aromatique affirmée.

Prix public : 19,90 € T.T.C.

Degré d'alcool : 42%.

Canal : grandes et moyennes surfaces.

À propos du gin L'ACROBATE

Produit en petit lots via un procédé de distillation inédit et secret, aucun gin ne ressemble à L'ACROBATE.

En effet, si ce gin français bio artisanal titrant 44% détient la certification Ecocert sur l'intégralité de ses ingrédients, il se démarque également par sa recette originale à base de spiruline : une algue émeraude aux vertus médicinales qui vient ajouter une touche fraîche et iodée à l'opulent bouquet de fruits exotiques.

Cette recette inédite, encapsulée dans une bouteille couleur émeraude, ravira tant les connaisseurs de gin en quête de nouveauté que les amateurs de gin tonic et de cocktails.

Prix public : 29,90 € T.T.C.

Degré d'alcool : 44%.

Canal : grandes et moyennes surfaces.

À propos de l'entreprise LES BIENHEUREUX

Depuis 2015, l'entreprise LES BIENHEUREUX secoue le marché des spiritueux par **l'innovation pour l'excellence.**

Concrètement, son équipe de recherche et développement travaille avec des **verres noirs** et ne finalise pas un produit tant qu'il ne sort pas à l'aveugle devant les parangons du segment. Cette méthode exigeante a permis de créer le whisky **BELLEVOYE** devenu depuis le leader des whiskies français en chiffres d'affaires ainsi que le rhum premium **EL PASADOR DE ORO**, marque la plus médaillée du secteur. Encouragée par ces premiers succès, l'entreprise investit désormais 10% de son chiffre d'affaires en recherche et développement pour continuer sur sa lancée.

Fondée sur des valeurs d'éthique et d'esthétique, intégralement fiscalisée en France et ne bénéficiant d'aucune subvention, la jeune entreprise s'enorgueillit de n'embaucher qu'en C.D.I. avec un salaire minimum de deux mille euros nets tout en traitant ses fournisseurs comme ses clients. Son taux de croissance annuel moyen de +40% au cours des quatre dernières années lui a permis d'acquérir sa propre brasserie et sa propre distillerie en Charente.



