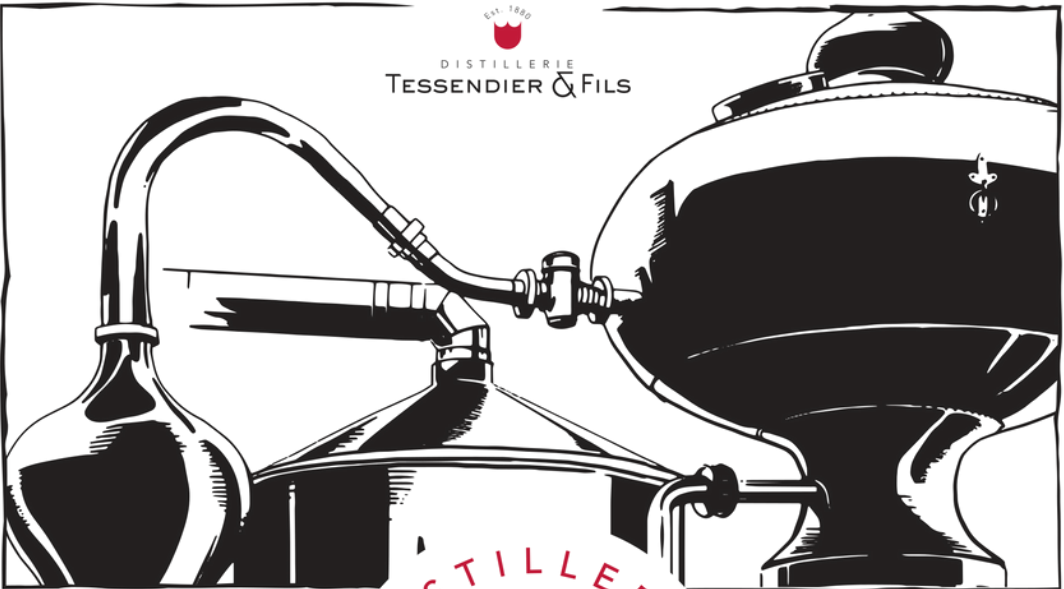




NOUVELLES RÉFÉRENCES

DOSSIER DE PRESSE 2023

JANVIER 2023



QUI SOMMES-NOUS ?

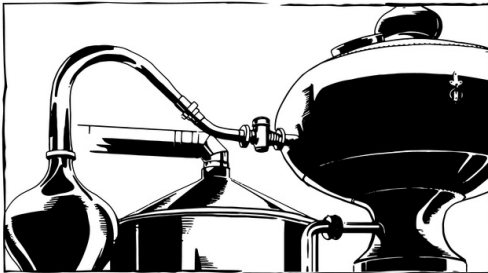
LA DISTILLERIE

Créée en 1880 par Gaston Tessendier, la Distillerie dispose d'un domaine de 22 hectares au cœur du plus exclusif des crus de la région de Cognac : les Borderies, de 5 alambics en cuivre charentais traditionnels, de 14 chais de vieillissement pour un total de 20000 fûts de chêne stockés.



La Distillerie Tessendier propose une large collection de spiritueux traditionnels mais s'aventure aussi au-delà des frontières classiques en proposant des eaux-de-vie totalement inédites, avec un twist résolument contemporain. « Innover tout en préservant le savoir-faire passé, tels sont nos objectifs. » rappelle Jérôme Tessendier.

4e génération de Maîtres de Chai, Lilian & Jérôme Tessendier, distillent, composent et assemblent les eaux-de-vie grâce à la rigueur et à l'attention quotidienne de toute une équipe.



En se lançant dans la commercialisation de son concept VRAC, elle ouvre une nouvelle page de son histoire et s'engage dans une consommation plus responsable.

VRAC BY DISTILLERIE TESSENDIER

Dans une démarche environnementale, la Distillerie Tessendier lance son concept VRAC en France et propose une gamme de spiritueux composée aujourd'hui de Cognac, Rhum, Gin, Whisky et Vodka.

Notre souhait : mettre au service du concept VRAC notre savoir-faire de distillateur et créateur de spiritueux, notre cœur de métier depuis 1880. Nous nous efforçons d'appliquer dans cette nouvelle mission la meilleure adéquation entre service, qualité et prix.

Nous proposons une offre de spiritueux du producteur/distillateur que nous sommes au consommateur final, avec la garantie d'une vraie traçabilité sur l'origine des produits, et avec une vraie valeur ajoutée à toutes les étapes, de la distillation au conditionnement de nos produits.

Acheter en vrac permet de payer le juste prix et de choisir la quantité exacte souhaitée, ce qui limite le gaspillage du produit mais aussi de son emballage.



NOS BAGS IN BOX



POURQUOI LE VRAC ?

Maîtrise des quantités achetées : moins de gaspillage & plus économique

Emballage composé à 75% de carton ondulé, entièrement recyclable, et à seulement 25% de plastique.

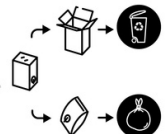


contenance
4,5 Litres
= 6 bouteilles de 70cl

pois
4,5 Kg



ET APRÈS,
QUE FAIRE DE
L'EMBALLAGE ?





NOS SPIRITUEUX

RHUM D'ASSEMBLAGE

RHUM BLANC CARAÏBES

Origine : Trinidad, Barbade, Jamaïque
Affinage : en fût de cognac
Notes de dégustation : fruitées, teinte de vanille et banane flambée. En bouche : banane fraîche, fin de raisins secs, vanille épicée.

BT 0311

RHUM AMBRÉ CARAÏBES

Origine : Trinidad, Barbade, Jamaïque
Age : 5 ans
Affinage : en fût de cognac
Notes de dégustation : vanillées et chocolatées, pêche compotée, tabac blond. En bouche : chocolat noir, tabac, réglisse, un assemblage gourmand et ample.

BT 0310

RHUM SINGLE ORIGIN

RHUM AMBRÉ JAMAÏQUE

Origine : Jamaïque
Age : 3 ans
Affinage : en fût de cognac
Notes de dégustation : Banane verte, vanille, cire d'abeille. En bouche : banane, notes poivrées et épicées en fin avec une bonne longueur.

BT 0295

RHUM AMBRÉ BARBADE

Origine : Barbades
Age : 5 ans
Affinage : en fût de cognac
Notes de dégustation : fruitées, bonbon caramélisé, banane flambée, entrée douce en bouche puis fin puissante sur épices.

BT 0294

RHUM AMBRÉ TRINIDAD

Origine : Trinidad
Age : 7 ans
Affinage : en fût de cognac
Notes de dégustation : un nez frais, notes d'abricot, vanillé, banane compoté, bâton de réglisse, épices.

BT 0293

RHUM ARRANGÉ

ARRANGÉ : BANANE - CAMEL

Notes de dégustation : De la rondeur au nez et de l'onctuosité en bouche avec des notes de banane et de vanille. Une finale gourmande sur des arômes de caramel au beurre.

BT 0398

ARRANGÉ : ANANAS-MANGUE-LITCHI

Notes de dégustation : Nez frais et fruité sur des notes d'ananas et de mangue. La bouche est savoureuse et s'ouvre sur des notes exotiques à la fois fraîches et onctueuses.

BT 0401

ARRANGÉ : FIGUE - RAISIN - MIEL

Notes de dégustation : Nez gourmand et velouté sur des notes de vanille et de figue confite. La bouche est onctueuse et chaleureuse avec une finale sur le miel.

BT 0400



NOS SPIRITUEUX

SPIRITUEUX BIOLOGIQUES

GIN BIO

Composition : alcool de blé 100% bio, redistillé avec l'infusion lente de baies de genièvre et la sélection de plusieurs plantes et agrumes.
Notes de dégustation : Un nez frais et poivré, thym, finish agrumes citron. En bouche, Genièvre douce, agrumes, fin poivrée,

BT 0291



COGNAC BIO

Age : récolte 2017
Crus : fins bois
Vieillessement : en fûts de chêne français.
Note de dégustation : fruits jaunes, boisé, de la fraîcheur au nez, note mentholée. Bouche ample, fruit frais nectarine / pêche jaune, abricot.

BT 0292



VODKA BIO

Origine : Vodka française de grain bio. Réduction progressive par ajout d'eau locale de Gensac.
Notes de dégustation : Des notes minérales, une vodka douce en bouche, fraîche et pure à la fois.

BT 0290



WHISKY FRANCAIS

Age : 3 ans
Origine : Orge malté distillé en alambic cuivre de 25 hl.
Vieillessement : fûts roux de chêne français et fûts de chêne bourbon.
Notes de dégustation : Notes de banane flambée et poire acidulée qui apportent une certaine rondeur, complexifiées par des saveurs épicées puis de fraise tagada pour un final gourmand.

BT 0285

WHISKY FRANCAIS TOURBÉ

Age : 3 ans
Origine : Orge malté finement tourbé, distillé en alambics charentais.
Vieillessement : fûts de bourbon.
Notes de dégustation : Notes végétales, iodées et fumées.

BT 0386

BLENDED SCOTCH WHISKY

Age : 3 ans
Origine : Blé et orge, distillés et élevés en Ecosse.
Vieillessement : vieux fûts de bourbon
Notes de dégustation : Belle rondeur avec des notes boisées et une finale épicée. A la fois gourmand et au caractère sec, il est parfait pur, sur glace ou en cocktail.

BT 0397



WHISKY



NOS KITS DE VENTE



Bonbonne en verre 6L

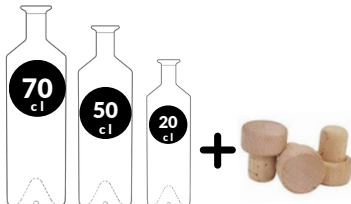
< 300 € HTHD de commande = voir tarif

Dès > 300 € HTHD de commande =  1 bonbonne offerte

Dès > 500 € HTHD de commande =  2 bonbonnes offertes

Dès > 1000 € HTHD de commande =  4 bonbonnes offertes

Bouteille verre Millenium



3 formats au choix + bouchon liège tête bois

LOT Etiquettes + scellés



3 x
grandes étiquettes
bonbonne

15 x
petites étiquettes
bouteille

25 x
bandes de goulot
bouteille

AVANTAGES & RECOMMANDATIONS

LES AVANTAGES DU VRAC



Une démarche éco
responsable



Economies



Moins de déchets



Consommer des
produits locaux



Pas d'emballage



Réutilisation d'une seule
et même bouteille



Maîtrise de la
quantité achetée



Découverte de
nouvelles saveurs

NOS RECOMMANDATIONS

BIB (emballage d'origine)

- Nous certifions que les BIB utilisés répondent aux exigences du règlement (CE) 1935/2004 relatif aux matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Maintenir et stocker le BIB dans un endroit sec, à température ambiante.
- Temps de stockage recommandé: 8 mois.

BONBONNE EN VERRE (équipement de vente)

- Maintenir et stocker la bonbonne en verre dans un endroit sec, à température ambiante.
- Maintenir un remplissage minimum de 70% de sa contenance pour éviter l'évaporation du spiritueux et sa dégradation aromatique.
- Si vous utilisez un équipement de vente autre que notre bonbonne en verre, nous vous recommandons un contenant en verre ou en inox qui soit totalement hermétique.
- Avant la première utilisation et lors d'un nouveau remplissage avec un autre spiritueux, un rinçage à l'eau de la bonbonne est recommandé.

BOUTEILLE (contenant réutilisable ou réemployable)

- Vérifier que le liquide versé dans la bouteille soit égal à la contenance affichée : volume, poids ou unité.
- Nos bouteilles ne sont pas BRM (Bouteille Récipient Mesure). Nous vous recommandons donc d'utiliser un instrument de mesure type éprouvette graduée pour la vente au volume.
- Pour être en conformité avec la réglementation, sur chaque bouteille vendue, pensez à
 - étiqueter la bouteille (contenant réutilisable) avec les étiquettes que nous vous fournissons.
 - sceller le bouchon à l'aide des bandes de goulot fournies.



 distribution_tessendier

 Distribution_tessendier

Scannez
et découvrez !



CONTACT PRESSE : Agence ASTR'RP
Astrid d'Estève
06 61 96 42 00 - astrid@astrrp.fr