

ALMAVE

L'ALTERNATIVE SANS ALCOOL À BASE D'AGAVE BLEU IMAGINÉE PAR LEWIS HAMILTON

ALMAVE, LE CHOIX INCONTOURNABLE POUR LE DRY JANUARY

Chaque année, le Dry January séduit de plus en plus d'adeptes à la recherche d'alternatives sans alcool raffinées et qualitatives. **ALMAVE s'impose comme une évidence pour celles et ceux qui souhaitent profiter du mois de janvier sans renoncer au plaisir.**

En sublimant l'agave bleu, ingrédient emblématique de la tequila, et en reprenant les mêmes méthodes traditionnelles de cuisson et de pressage, **ALMAVE redéfinit les codes des boissons non alcoolisées.**

Pur ou en cocktail, ALMAVE promet un Dry January plus inspiré, plus créatif et résolument savoureux.



LA FRAÎCHEUR ET LE CARACTÈRE DE L'AGAVE, SANS COMPROMIS

Élaborée au Mexique à partir des mêmes matières premières que la tequila et portée par la vision du septuple champion du monde de F1 Lewis Hamilton et l'expertise de Casa Lumbre, **ALMAVE propose une expérience à la fois authentique et résolument moderne sans une goutte d'alcool.**

Grâce à une méthode de distillation innovante mise au point par le Dr Iván Saldaña, cofondateur et Master Distiller de Casa Lumbre, **ALMAVE capture la fraîcheur, la minéralité et le caractère de l'agave bleu weber** tout en éliminant totalement le processus de fermentation. Le résultat : **un spiritueux sans alcool frais et expressif.**



Disponible en deux expressions – **Blanco**, doux et équilibré, idéal pour revisiter les classiques, et **Ámbar**, plus profond, aux notes d'agave bleu grillée, de caramel sucré et bois grillé, **ALMAVE accompagne naturellement toutes les envies de cocktails sans alcool** : Margarita ou Paloma revisitées et même en dégustation pure.

Disponible chez les cavistes et épicerie fines partenaires de Maison Villevert au prix de 39€ (Blanco) et 49€ (Ámbar).

ALMAVE EN COCKTAILS POUR PROFITER DU DRY JANUARY



ALMAVE OLD FASHION

8 cl d'**ALMAVE Ambar**
0,35 cl de nectar d'agave
4 traits d'amers aromatiques sans alcool

Mélanger tous les ingrédients
Verser sur un grand glaçon
Garnir d'un quartier d'un citron, d'écorces d'orange et de zestes d'orange

ALMAVE MARGARITA

6 cl d'**ALMAVE Blanco**
1,5 cl de jus de citron vert
0,5 cl de nectar d'agave
3 dashes de bitter d'orange

Dans le shaker, verser les ingrédients, ajouter les glaçons
Double-filtrer le cocktail dans le verre
Décorer ce dernier avec un quartier de citron vert
Ajouter les 3 dashes de bitter d'orange



