

[Voir la version en ligne](#)

ARMIN

Communiqué de presse :
Armin, la marque qui fait (re)découvrir l'Armagnac,
lève 1,1 M d'euros auprès de sa communauté pour
continuer à faire rayonner ce spiritueux et rendre
hommage
aux artisans qui produisent cette pépite du patrimoine
français.



Paris, le 22 mai 2023,

Edgar Anagnostou, Edouard Boyer et Augustin Chatenet les fondateurs d'Armin annoncent aujourd'hui **une levée de fonds de 1,1 M d'euros**. Les ambitions de la marque ont

convaincu **une centaine d'investisseurs séduits par la modernité de la démarche, l'amour du terroir, et l'attachement au savoir-faire français.**

C'est dans la continuité des valeurs chères à Armin, de proximité et de co-construction, que la marque a réalisé cette levée de fonds avec une partie de ses consommateurs, de ses clients et de professionnels de l'industrie. L'ensemble de ces investisseurs souhaitent participer activement à cette folle aventure en devenant des ambassadeurs engagés.

C'est en 2020, que les trois amis décident de relancer une belle endormie : **l'Armagnac**. Ils fondent Armin, une ode au terroir et à la modernité. Partant du constat que c'est un produit d'exception, trop peu connu du grand public, les fondateurs souhaitent moderniser l'image et l'approche du plus ancien spiritueux français pour faire ressortir son caractère versatile. Et pour cela, quoi de mieux que de l'imaginer en cocktail ?

Armin amène de nouveaux consommateurs vers l'Armagnac
Armin propose plusieurs références pour répondre aux attentes des amateurs de cocktails et de spiritueux dont un 6 et un 10 ans d'âge. **Fruité, gourmand et légèrement épicé, Armin 6 ans** est idéal allongé d'un tonic pour déguster un Armin Tonic ou encore de ginger beer pour profiter d'un Armin Mule. Il est l'invité tendance et inattendu des terrasses ensoleillées.

Quant au **10 ans d'âge, avec sa rondeur et ses arômes vanillés, il séduit les traditionnels amateurs de rhum** et propose une alternative dynamique à la dégustation et aux digestifs. C'est d'ailleurs dans un format 3 litres accompagné d'un rituel de service que la référence s'impose auprès de nombreux restaurateurs défenseurs de la singularité du terroir. Exit l'Armagnac en digestif à la fin du repas, place au digeo dynamique !

Depuis 700 ans l'Armagnac jouit d'un savoir-faire exceptionnel, Armin s'engage à le faire-savoir. La démarche d'Armin est de rendre accessible l'Armagnac. **Produit dans le respect du rigoureux cahier des charges de l'AOC, les assemblages Armin s'adaptent aux goûts des consommateurs et aux tendances de consommation actuelles.**

"A travers cette levée de fonds, nous souhaitons **rendre hommage au travail et au savoir-faire unique de tous les artisans qui font de l'Armagnac** une pépite du patrimoine français. Nous sommes fiers d'être suivis par une communauté fidèle qui croit en nos produits et nos valeurs. Nous allons pouvoir continuer à faire rayonner l'Armagnac en France et à l'étranger. Nous nous efforçons de créer une marque emblématique et créatrice de souvenirs." s'enthousiasme Augustin Chatenet, cofondateur d'Armin.

Aujourd'hui, la marque est en perpétuelle croissance. Elle est présente dans plus de **600 points de vente en France**, chez les meilleurs cavistes, hôtels, restaurants et bars à cocktail. L'objectif d'Armin est désormais de consolider son équipe commerciale, continuer son expansion internationale, faire évoluer la marque et ses assemblages et bien sûr de recruter toujours plus d'ambassadeurs.

À propos
Armin c'est avant tout une histoire d'amitié, Edgar Anagnostou, Edouard Boyer et Augustin Chatenet souhaitent rendre plus accessible le plus ancien spiritueux français : l'Armagnac. Passionnés par cette pépite du terroir, les trois copains modernisent son image et sa consommation en collaborant avec des producteurs et artisans du Sud-Ouest de la France. Le choix du nom « Armin » rend hommage à un soldat franc "Armin" qui s'est illustré à la bataille de Vouillé en 507 contre les Wisigoths. Pour le récompenser de sa bravoure, Clovis lui offrit un comté dans le Sud-Ouest de la France. Cette terre d'abord appelée « Arminius », le pays d'Armin en latin, deviendra « Arminhac » en gascon avant de prendre l'appellation définitive « Armagnac ».

Les	références	d'Armin	sont	:
Armin	6 ans d'âge,	bouteille de 500 ml	à 32€	
Armin	10 ans d'âge,	bouteille de 500 ml	à 49€	
Armin	20 ans d'âge,	bouteille de 700 ml	à 98€	

Elles sont à retrouver sur l'eshop de la marque ou chez les meilleurs cavistes, bars et restaurants.

Liste des points de vente : <https://www.armagnac-armin.com/pages/store-locator>

E-shop: <https://www.armagnac-armin.com/collections/all>

Coffrets et bouteilles vendus entre 32€ et 49€.

Plus d'informations : <https://www.armagnac-armin.com/>