Per
Amanti del Gin

Un esclusivo scrigno che racchiude l'eccellenza alpina di Bordiga Antica Distilleria dal 1888.
Situata a Cuneo ai piedi delle Alpi, luogo in cui crescono spontaneamente le erbe officinali ancora oggi, raccolte a mano senza l'ausilio di motori, né pesticidi e fertilizzanti ed utilizzate per i liquori e i distillati.
Nei primi anni del '900, poi, è iniziata la produzione nei propri alambicchi anche di un distillato di ginepro, che nulla invidia, ancora oggi, ai Gin più conosciuti al mondo.



Il protagonista del set è quindi il pluripremiato Occitan Gin, accompagnato da una selezione di accessori professionali.
Un set completo e raffinato, perfetto per trasformare ogni degustazione in un rituale di alta filosofia della miscelazione in cui il cocktail diventa una creazione unica e personale, firmata dal loro barman.
Miscelare, mescolare, deriva dall'Inglese to Mix ed è una disciplina che va oltre la semplice esecuzione di una ricetta, unisce chimica, storia, tecniche di laboratorio e sensibilità sensoriale per progettare drink unici.

Pregiata cassetta in legno con: bottiglia di Gin Occitan 70cl
2 Bicchieri **Tumbler** vetro lavorato per esaltare perlage e profumi delle botaniche
un **Jigger** (Misurino) **un Bar Spoon** (Cucchiaio) miscelatore a spirale
per amalgamare delicatamente gli ingredienti.
Aggiungere la vostra tonica preferita per un ottimo Occitan Tonic.





Gin 100% naturale con bacche di ginepro raccolte a mano sulle Alpi delle Valli Alpine dove ancor si parla l'Occitano, nato dalla storica ricetta "Liquore di ginepro secco".
Poi da una macerazione artigianale di botaniche come angelica e cardamomo per 48-72 ore, seguita da una filtrazione con filtri naturali in cellulosa

Gradazione Alcolica: Vol 42% - **Formato:** 70 cl - **Colore:** cristallino, trasparente
Profumo: un bouquet caratteristico e intenso di spezie accompagnato da profumi floreali e di agrumi.
Gusto: rotondo ed equilibrato, fresco e persistente nel finale. - **Temperatura di Servizio:** 4° - 8°





Gold Medal
London Spirit Competition 2024



SET Champagne Aleran e Gioco dell'Oca



Un connubio ludico ed elegante, pensato per trasformare ogni brindisi
in un momento di pura convivialità.

Questo kit esclusivo unisce l'eccellenza di una bollicina d'autore al fascino senza tempo del gioco di società per antonomasia, il tutto racchiuso nell'iconica scatola.
Al centro dell'esperienza, lo Champagne "Aleran" Brut Supreme, un'espressione vibrante che coniuga la struttura del Pinot Noir con l'eleganza dello Chardonnay, accompagnato da un raffinato set del Gioco dell'Oca per sfidare amici e ospiti tra un calice e l'altro.

Contenuto del Kit:
1 Bottiglia di Champagne "Aleran" Brut Supreme (0,75 Lt) + 1 Set da gioco "Gioco dell'Oca"

Scatola: "La Gourmanderie" 9 x 9 x 39 cm - Design curato ed elegante, ideale per u regalo.

Champagne: AOC - Tipologia: Brut Supreme - Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Gradazione: 12% Vol - Formato: 0,75Lt
Profilo Sensoriale e Servizio: Bollicina raffinata ed equilibrata, perfetta per un aperitivo memorabile o come accompagnamento a tutto pasto.
Temperatura di servizio ottimale: 6–8 °C.





n. 1 euro
55,00

VINS·FINS MACARONS

LA GOURMANDERIE

GASTRONOMIE·TYPIQUE

Brand che incarna l'eccellenza dell'enogastronomia d'Oltralpe e si è rapidamente affermato come l'ambasciatore del gusto francese in Italia.
Fondata con l'obiettivo di proporre il meglio dell'enogastronomia francese, portando sulle tavole storie da raccontare, antichi sapori e profumi inebrianti. Il brand si considera un vero e proprio narratore di storie gustative, che racconta le tradizioni e i segreti culinari tramandati da generazioni.
L'ampia gamma di prodotti offerti da La Gourmanderie include una selezione eccezionale di vini che rappresentano l'essenza del savoir-faire vinicolo francese. Ogni bottiglia custodisce la magia di un territorio, la maestria di un viticoltore e il carattere unico di un vitigno.
Grazie a una cura meticolosa nella scelta e nella produzione, i vini di La Gourmanderie promettono di soddisfare anche i palati più esigenti.



Set
Sciabola la Gourmanderie
Bottiglia Champagne

Sciabola:
Lama in acciaio con finitura a specchio - Impugnatura in legno –
Lunghezza totale 43cm (lama 29cm) - Fornita in scatola regalo (45 x 13 x 3,6 cm)

Champagne:
Cantina: Doyard-Mahé - Tipologia: Brut Blanc de Blancs (100% Chardonnay Premier Cru)
Gradazione: 12% Vol - Affinamento: 24-30 mesi sui lieviti.
Profilo Sensoriale: Note di fiori bianchi, agrumi canditi, brioche e gesso - Gusto teso, vibrante e setoso con lunga persistenza minerale
Perfetto con ostriche, crostacei e crudités di pesce.







Sabrage

Sabrage in francese significa "sciabolare" (da *sabre, sciabola*).
Viene utilizzata per aprire le bottiglie di vino spumante (champagne, soprattutto) fin dall'epoca napoleonica, quando i componenti dell'esercito di ufficiali proprio delle armate napoleoniche festeggiavano le battaglie vinte.
(ma anche quelle perse, per rincuorarsi)
La tecnica del *sabrage* nel corso dei secoli si è affinata fino a trasformarsi in un vero e proprio cerimoniale**.** La *sabre*, in questo caso, ha una lama molto corta, di circa 30cm, che la rende più simile ad un coltello che a una vera e propria sciabola.
Un'altra caratteristica di queste sciabole è che spesso non dispongono di una punta, giacché non è tanto l'affilatura della lama che assurge allo scopo di tagliare, ma l'impatto che la sciabola ha sul collo della bottiglia.

KIT

Kit raffinato e di carattere, ideale per chi esige funzionalità e assoluta versatilità nella degustazione e nella valorizzazione di 3 grandi vini Francesi.

Abbina un accessorio da sommelier d'eccellenza a un'interessante espressione del territorio Linguadoca.
Quale una bottiglia di Chardonnay "Les Turitelles", 2024 (0,75 Lt)
oppure a una pregiata bottiglia di Pinot Nero della Borgogna firmato André Goichot
o ad pregiata bottiglia di Chardonnay della Borgogna sempre firmato André Goichot

Cavatappi/Apribottiglie professionale a doppio scatto in acciaio e legno Impugnatura in legno
con un lato effetto invecchiato 12,3 x 1,5 cm - Fornito in scatola regalo

A)



A) Chardonnay "Les Turitelles", vino che racchiude nei suoi sentori la storia e la spiccata mineralità dei suoli ricchi di fossili marini da cui prende il nome.
Cantina: Altugnac (Francia) / Denominazione: IGP Pays d'Oc - Vitigno: 100% hardonnay
Gradazione: circa 13,0% Vol
Formato: 0,75 Lt
Profilo Sensoriale: Colore giallo paglierino brillante - Olfatto ricco di agrumi, mela, pesca, fiori bianchi e leggere note minerali Palato fresco ed equilibrato, caratterizzato da una buona rotondità e da un finale sapido
Servizio: Temperatura di servizio ottimale: 10–11 °C.

B)



B) Pinot Nero Bourgogne firmato André Goichot. 2021 (75 cl)
Cantina: Maison André Goichot (Francia) Appellation Bourgogne Contrôlée
Vitigno: 100% Pinot Nero - Gradazione: 13% Vol - Formato: 0,75 Lt
Profilo Sensoriale: Colore rosso rubino brillante
Profumo complesso di frutti rossi (ribes, mora, marasca) con note affumicate
Palato ricco, consistente, giustamente tannico e ben bilanciato.
Servizio: Temperatura di servizio ottimale: 16-18

C)



C) Bottiglia di Bourgogne Chardonnay 2022 (0,75 Lt)
Cantina: Maison André Goichot (Francia) /
Denominazione: Appellation Bourgogne Contrôlée - Vitigno: 100% Chardonnay
Formato: 0,75 Lt Profilo Sensoriale: Colore oro pallido con luminosi riflessi verdi
Profumo leggero e floreale con note di acacia e fiori bianchi
Palato piacevolmente fresco e vivace, caratterizzato da sentori di agrumi e da una delicata acidità nel finale.







VINS·FINS MACARONS
LA GOURMANDERIE
GASTRONOMIE·TYPIQUE

Un set raffinato e completo, ideale per chi esige praticità e massimo dinamismo anche nei momenti di convivialità. Il kit unisce una capiente glacette di design all'eccellenza di 3 bottiglie di Champagne Brut Réserve Royer Richard, offrendo il perfetto connubio tra funzionalità e tradizione vitivinicola francese.
Viene fornito in un'elegante confezione regalo.
Contenuto del Kit: 1 Glacette di design + 3 Bottiglie di Champagne Brut Réserve (0,75 Lt ciascuna)

Glacette: Capienza fino a 2 Magnum o 3 bottiglie standard - Maniglie laterali ad anello - 39 x 21,5 x 23cm
Materiale: Alluminio grezzo lavorato a mano.

Champagne: Cantina: Royer Richard - Gradazione: 12% Vol - Uvaggio: Chardonnay e Pinot Noir.
Profilo Sensoriale: Note di crosta di pane, frutta secca e agrumi
Gusto fresco, cremoso e minerale - Ideale per crudités di pesce e aperitivi.









VINS·FINS MACARONS
LA GOURMANDERIE
GASTRONOMIE·TYPIQUE

Pouf Champagne

L’iconico fascino delle bollicine incontra il design contemporaneo per la massima comodità.

Ispirato al celebre tappo in sughero, questo pouf Made in Italy trasforma un simbolo di festa in un raffinato oggetto d’arredo, garantendo comfort visivo e di seduta.

Il rivestimento esterno riproduce fedelmente i dettagli della gabbietta metallica, offrendo un pezzo di design esclusivo perfetto per residenze ricercate.

Struttura in ABS, imbottitura in gommapiuma ad alta densità.
Diam, Ø 50 x 46cm. - Peso Netto: Kg 3,00



Mignon Personalizzabili

MADE IN ITALY

Prodotti in Piemonte da eccellenza artigiana, ingredienti genuini, aromi e lievito naturali



Scatola personalizzabile
su tutta la superficie

Consegna:
20 gg lavorativi dalla conferma
del layout grafico.



Panettone Classico 100gr.
Con uvetta e canditi o con gocce di cioccolato.
Minimo n. 50, multipli di 25pz
Scatola 37 x 58 x 12cm
Peso: 3,9kg.







Pandoro Classico 80gr
Minimo n. 100, multipli 5pz.
Scatola 39 x 39 x 14,3cm
Peso: 2,3kg



Pandoro Classico 80gr
con gocce di cioccolato
Minimo n. 1000 , multipli 5pz
Scatola 39 x 39 x 14,3cm
Peso: 2,3kg



