



Distilleries et Domaines de Provence : l'alcool français par essence



Distilleries et Domaines de Provence, est un producteur d'alcools traditionnels du sud de la France. Fort de son savoir-faire de plus d'un siècle, il offre aujourd'hui une sélection de produits emblématiques de Provence. **Pastis Grand Cru**, **RinQuinQuin**, **L'Absente**, et le **gin de Provence** entre autres sont des assemblages d'épices et fleurs de Provence. Ses spécialités sont vendues dans plus de 78 pays à travers le monde

Curieux de découvrir plus en détails ces alcools français, nous avons mené l'enquête. Vous trouverez ci-dessous une présentation détaillée de chacune des créations mentionnées ci-dessus.

SOMMAIRE

1 Distilleries et Domaines de Provence : ma sélection de flacons

1.1 Pastis Grand Cru Henri Bardouin

1.1.1 Le secret du pastis fait main

1.2 L'Absente

1.2.1 Comment déguster L'Absente ?

1.3 Gin de Provence : Gin XII

1.4 Comment déguster le Gin de Provence ?

1.5 Le RINQUINQUIN, l'apéritif de Provence à la pêche

1.5.1 Comment déguster le RINQUINQUIN ?

1.6 En savoir plus sur les produits des distilleries et Domaines de Provence ?

Distilleries et Domaines de Provence : ma sélection de flacons Pastis Grand Cru Henri Bardouin

Fait main, composé de 65 plantes et épices soigneusement sélectionnées, le Pastis Grand Cru Henri Bardouin a décroché cette année la Médaille d'Or au Concours Général Agricole. Ce prix prestigieux, décerné par un

www.lhommetendance.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

jury de spécialistes, est accordé chaque année à des produits du terroirs français jugés exceptionnels par leurs caractéristiques sensorielles et leur qualité gustative.

Le secret du pastis fait main

Bien plus qu'un anisé, le **Pastis Henri Bardouin** est un chef-d'œuvre d'équilibre où chaque ingrédient occupe une juste place. Il déploie une symphonie des saveurs et des arômes qui se rencontrent, se fondent, se révèlent pour livrer un dialogue sensoriel unique entre les hommes, un terroir et l'histoire de la Provence. Une symphonie dont la partition est un secret jalousement gardé par Distilleries et Domaines de Provence.
Son prix : 23.50 € les 70cl – 45°.

Découvrez également tous les différentes cocktails que l'on peut réaliser avec le Pastis Henri Bardouin [ici >>](#)



www.lhommetendance.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Pastis Grand Cru Henri Bardouin

L'Absente

Née en 1999, Absente a été la première absinthe légale sur le marché depuis son interdiction. Deux versions sont proposées par les distilleries et Domaines de Provence : une à 69° (la Grande Absente) et une autre plus légère en alcool à 55° (L'absente).

www.lhomme.tendance.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Absente

Mon choix s'est porté sur L'Absente : Composée d'un savant mélange d'absinthe, d'armoise, d'anis vert et de mélisse, est délicatement sucrée et légèrement épicée. L'absinthe est fabriquée par macération de plantes (grande absinthe, petite absinthe, anis vert, fenouil, hysope) dans un mélange d'alcool et d'eau, suivie d'une distillation. Son prix : 27,75 € 70 cl – 55°.



[Visualiser l'article](#)

Comment déguster L'Absente ?

À déguster nature, sur de la glace, avec 3 fois son volume d'eau fraîche ou en cocktail par exemple :

Absente Colada par Maxwell Britten (Maison Premiere – New York)

Ingrédients

3 CL de Grande Absente
1.5 CL de rhum agricole
1 cuillère à café de crème de menthe
3 CL de jus d'ananas
3 CL de sirop de coco
garniture : menthe

Préparation

Verser tous les ingrédients dans le shaker. Ajouter de la glace et secouer. Filtrer et servir dans un verre.
Décorer de menthe.

Gin de Provence : Gin XII

Gin XII est distillé artisanalement à partir de 12 plantes et épices dans un alambic à plateaux permettant d'obtenir de subtiles palettes aromatiques. Gin XII doit son nom aux 12 plantes et épices qui le composent :
Genièvre – Coriandre – Amande douce – Thym – Angélique – Maniguette – Iris – Cardamome – Basilic –
Romarin – Eucalyptus – Menthe.

www.lhommetendance.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



GIN XII, AUX 12 PLANTES ET ÉPICES

Il se caractérise par des notes fraîches, mentholées, fleuries, quelque peu épicées, ainsi que par une belle persistance en bouche. Un dry gin au goût à la fois riche et authentique qui est le fruit d'un long travail de recherche et de réflexion...Gin XII bénéficie pleinement de son terroir, la Haute-Provence et du subtil mélange de ses herbes, comme le thym, le romarin, le basilic, l'eucalyptus, l'amande douce, la menthe, etc.,

www.lhommetendance.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

qui associées aux petites baies de genièvre expriment l'intensité aromatique d'une balade en pleine garrigue !
Prix conseillé : 30,00 € 70 cl – 42°

Comment déguster le Gin de Provence ?

En cocktail comme le fameux « Gin Tonic », allongé de 2 fois son volume en tonic ou tout simplement, pour les plus initiés, frappé avec de l'eau gazeuse, ou encore additionné d'un jus de citron, d'un peu de sirop de sucre et d'eau gazeuse.

Le RINQUINQUIN, l'apéritif de Provence à la pêche

RinQuinQuin est un apéritif à base de vin blanc du Lubéron, de pêches de la vallée de la Durance, de feuilles de pêche cueillies à l'automne, de sucre de canne et d'alcool. Son prix : 15,60 € 75 cl – 15°

www.lhommetendance.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



RINQUINQUIN

Comment déguster le RINQUINQUIN ?

Nature, frais sur de la glace ou en cocktail. Exemple de cocktail avec du Rinquinquin :

www.lhommetendance.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Ingrédients

1,5 cl et sirop Eloïde à la citronnelle
6 cl de [Rinquinquin](#)
10 cl de champagne

Préparation

Dans un grand verre ballon, mélanger le sirop Eloïde à la [citronnelle](#), avec le [Rinquinquin](#), ajouter les glaçons et le champagne. Décorer avec une feuille de [menthe](#) ou de la verveine citronnée en été.

En savoir plus sur les produits des [distilleries](#) et [Domaines de Provence](#) ?

Rendez-vous sur le site www.distilleries-provence.com

Enfin et comme chacun le sait : L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.