



LANCEMENT

La Provence en trois liqueurs

Fraîcheur mentholée du Génépi, saveur sucrée de la Douce, notes fleuries et fruitées du Marc Cordelier ; trois liqueurs empreintes de naturalité font découvrir le savoir-faire ancestral des Distilleries et Domaines de Provence.



► Marc Cordelier : l'eau-de-vie 100 % provençale

En 1898, Distilleries et Domaines de Provence donnaient naissance à un Marc fabriqué uniquement à base de cépages provençaux : le Marc Cordelier. Il tient son nom du couvent des Cordeliers situé à Forcalquier. Seuls entrent dans sa composition des marcs de raisin ADP Provence : Grenache et Syrah pour les cépages rouges, Viognier et Vermentino principalement, puis Clairette, Bourboulenc et Grenache pour les cépages blancs, tous sélectionnés avec soin pour arriver à un équilibre entre fruit  et fleuri. D'une année sur l'autre, selon les récoltes, les pourcentages peuvent changer ; une spécificité qui témoigne pleinement de la confection artisanale du Cordelier. En revanche, cuvée après cuvée, sa richesse aromatique reste immuable, à la fois puissante et subtile. En 2019, le Marc Cordelier a reçu la Médaille d'Or lors du Concours Général Agricole de Paris. Le Marc Cordelier s'apprécie aussi bien frais qu'à température ambiante, en digestif ou en cocktail.

► Douce : la liqueur mi-poire mi-cognac

Associant la saveur naturelle, généreuse et sucrée de poires Williams à l'intensité et à la subtilité du Cognac, Douce offre une symphonie d'arômes dès la première dégustation. Sélectionnés soigneusement et rigoureusement, les fruits qui entrent dans sa composition sont les garants de la saveur et de la finesse de cette eau-de-vie. Les poires sont ensuite pressées et mises à fermenter. La fermentation terminée, la partie liquide est distillée, puis savamment assemblée à du cognac. Le Cognac apporte la structure à la Douce, l'eau-de-vie de poire lui confère ses arômes fruit s uniques. Veloutée et onctueuse, facilement reconnaissable à sa robe dorée limpide et brillante, Douce laisse en bouche une note de vanille et d'épices. Compagne idéale des desserts au chocolat comme des sorbets, notamment poire et fruits rouges, elle se déguste bien fraîche, nature ou frappée dans un verre à cognac et en cocktail.

► Génépi : la liqueur des Alpes

Le Génépi de Distilleries et Domaines de Provence est une liqueur complexe à base d'alcool, d'infusions et d'alcoolats de génépi, d'un soupçon d'infusions d'autres plantes aromatiques de montagne et de sirop de sucre. Autrefois ignoré par les droguistes et réservé aux populations montagnardes, il est aujourd'hui apprécié partout et reconnu pour ses qualités gustatives, digestives et toniques. Concentré du savoir-faire centenaire de la distillerie, sa réalisation requiert une sélection très rigoureuse des brins de génépi, plante fragile cultivée dans les Hautes-Alpes et une parfaite maîtrise des temps de distillation et de macération, qui exaltent les saveurs intenses et subtiles de la plante, sans amertume. La chlorophylle permet de restituer à la liqueur de Génépi sa belle couleur verte. Avec le temps, du fait de son oxydation naturelle, la liqueur se brunira, revêtant une belle robe aux reflets dorés. Digestif des longues soirées d'hiver, le Génépi se déguste glacé, très frais ou sur glace pil e, en cocktail. Il peut également être servi à table pour rehausser des côtes de porc ou un rôti de porc.