

DISTILLERIE DU BUGEY

SAINT-MARTIN-DE-BAVEL



**PRODUCTEURS
DE
GIN ARTISANAL**



DISTILLERIE DU BUGEY

SAINT-MARTIN-DE-BAVEL

NOUS ET LA DISTILLERIE

Nous, c'est Marie et Phil. Nous vous recevons au cœur du village natal de Marie dans un bâtiment historique à fort cachet architectural.

Notre distillerie en quelques mots, c'est:

- **Une charte de valeurs simple mais efficace :**
 - **Une distillerie artisanale responsable**
 - **Des ingrédients locaux et de qualité**
 - **De la bonne humeur, de la convivialité et du fun**
- **Et au final, des bons produits du terroir !**
- **Une charte environnementale avec des exemples d'actions concrètes**



DISTILLERIE DU BUGEY

SAINT-MARTIN-DE-BAVEL

NOS PRODUITS



- **Tous nos gins sont distillés à la main en petits lots, avec un alambic traditionnel, par le maître distillateur, Phil.**
- **En priorité, nous utilisons des produits du terroir, sinon des fournisseurs sélectionnés pour leurs valeurs, la qualité de leur produit et leur engagement dans une démarche durable.**
- **Un site emblématique de la région du Bugey est mis en avant avec chaque produit grâce à une étiquette au verso de l'étiquette arrière visible en transparence à travers la bouteille.**
- **Notre gamme de gin comprend actuellement les produits suivants :**
 - **Le verveine**
 - **Le framboise**
 - **Le gin chaud**
 - **Liqueurs de gin : Le sureau et La fraise**

DISTILLERIE DU BUGEY

SAINT-MARTIN-DE-BAVEL

NOS PRODUITS



“Gin Le verveine”

- **Description** : Un gin élaboré à partir de verveine citronnée, soigneusement produite par l'Étoile Verte à Motz (Savoie). Après la distillation, nous ajoutons du miel des Ruchers de l'Arvière pour apporter une douceur subtile et atténuer l'amertume naturelle de la baie de genièvre.
- **Caractéristique** : Gin à 42°
- **Dégustation** : Sec en digestif, en accompagnement d'un sorbet citron pour revisiter le classique "Colonel", ou encore en gin tonic.

DISTILLERIE
DU
BUGEY

SAINT-MARTIN-DE-BAVEL

NOS PRODUITS

“Gin Le framboise”

- **Description** : Au nez, vous découvrez l'essence du genièvre avec une note alléchante de baies rouges. En bouche, une texture soyeuse révèle avec subtilité les notes de myrtilles et d'oranges, sublimées par une finale légèrement acidulée de framboise.
- **Caractéristique** : Gin à 40°
- **Dégustation** : À déguster en gin tonic avec beaucoup de glaçons et une tranche d'orange fraîche. ou en cocktail signature exclusif. Fruité et équilibré, il peut aussi être apprécié sec, bien frais.



DISTILLERIE
DU
BUGEY

SAINT-MARTIN-DE-BAVEL

NOS PRODUITS



“Le gin chaud”

- **Description** : Une édition limitée spécialement conçue pour l'hiver. Une composition unique d'épices rappelant celles que l'on retrouve dans le vin chaud, d'où son nom évocateur.
- **Caractéristique** : Gin à 42°
- **Dégustation** : À déguster en gin tonic ou en cocktail signature exclusif. Nous vous suggérons également de le déguster avec du jus de pomme chaud, une manière innovante de revisiter le traditionnel vin chaud.

DISTILLERIE DU BUGÉY

SAINT-MARTIN-DE-BAVEL

NOS PRODUITS

Nos liqueurs de gin



- **Description** : La base de nos liqueurs de gin est un gin à 42° légèrement citronné. Nous faisons macérer plusieurs semaines les fruits ou fleurs et du sucre dans ce gin.
 - **Liqueurs à la fleur de sureau (Saveurs de l'Ain)**
- **Caractéristique** : Liqueur à 26°
- **Dégustation** : À déguster en digestif, en kir dans du pétillant/champagne ou dans du vin blanc.
 - **Liqueurs à la fraise**
- **Caractéristique** : Liqueur à 24°
- **Dégustation** : À déguster en digestif, en kir dans du vin rosé ou dans une bière légère.



DISTILLERIE DU BUGEY

SAINT-MARTIN-DE-BAVEL

NOS TARIFS (2024)

PRIX DE VENTE DES PRODUITS PAR FORMAT

| Produits | Prix de vente - 70cl | Prix de vente - 50cl | Prix de vente - 20cl | Prix de vente - 5cl |
|--------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|---------------------|
| Le verveine | 23.30€ HT | 20.50€ HT | 10€ HT | 5€ HT |
| Le framboise | 24.20€ HT | 21.50€ HT | 10.40€ HT | 5.20€ HT |
| Le gin chaud | 23.30€ HT | 20.50€ HT | 10€ HT | 5€ HT |
| Liqueur de gin de sureau | NA | NA | 10€ HT | NA |
| Liqueur de gin de fraise | NA | NA | 10€ HT | NA |

Ce prix inclus : droit d'accise et cotisation sécurité sociale (SS).



DISTILLERIE DU BUGÉY

SAINT-MARTIN-DE-BAVEL

NOS TARIFS (2024)

NOS PRIX DE REFERENCE PAR PRODUIT

| Produits | Prix conseillé - 70cl | Prix conseillé - 50cl | Prix conseillé - 20cl | Prix conseillé - 5cl |
|--------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------|
| Le verveine | 42 - 44€ TTC | 35 - 38€ TTC | 16 - 20€ TTC | 7 - 10€ TTC |
| Le framboise | 43 - 45€ TTC | 37 - 40€ TTC | 16.50 - 20€ TTC | 7 - 10€ TTC |
| Le gin chaud | 42 - 44€ TTC | 35 - 38€ TTC | 16 - 20€ TTC | 7 - 10€ TTC |
| Liqueur de gin de sureau | NA | NA | 16 - 20€ TTC | NA |
| Liqueur de gin de fraise | NA | NA | 16 - 20€ TTC | NA |



DISTILLERIE DU BUGÉY

SAINT-MARTIN-DE-BAVEL

NOS TARIFS (2024)

DE LA LIVRAISON

| | Coût livraison / bouteille | | | |
|---------------------------|----------------------------|-------|-------|--------|
| Nombre de bouteilles | 1 à 3 | 4 à 6 | 7 à 9 | 9 à 12 |
| Express (1-2 jours)* | 19€ | 21€ | 27€ | 30€ |
| Livraison sur rendez-vous | 21€ | 24€ | 29€ | 34€ |

La livraison est négociable en fonction des délais de commande et la quantité commandée.

***Dans la mesure du stock disponible**



**DISTILLERIE
DU
BUGEY**

SAINT-MARTIN-DE-BAVEL

NOS DIFFERENTS FORMATS D'ATELIER (1/3)

Nous proposons également différents types d'ateliers qui peuvent être réalisés directement chez nos partenaires. Le format le plus complet correspond à une initiation approfondie au gin.

Le programme est le suivant :

- **Découverte de l'histoire du gin, du tonic et du gin tonic**
- **Apprentissage de l'art de dégustation d'un spiritueux, ainsi que comment réaliser un gin tonic parfait**
- **Dégustation de différents gins pour découvrir les subtilités de chaque type, dont ceux de la maison**
- **Découverte des étapes de la distillation**



NOS DIFFERENTS FORMATS D'ATELIER (2/3)

Voici les différentes déclinaisons des ateliers/découvertes sur le gin que nous proposons :

| Description | Temps | Prix | Info |
|---|-------------------------------------|-------------|--|
| Format complet incluant dégustation de > de 7 gins (dont nos 3 gins), un gin tonic par personne, une collation. | 1h30min | [20€ - 25€] | Sur réservation Minimum de 5 personnes requis |
| Présentation centrée sur nos gins, incluant l'histoire du gin et du tonic et dégustation de nos 3 gins | 25/30min | Gratuit | Sur réservation ou ouvert, selon le choix du partenaire |
| Dégustation de nos gins offerte aux clients passants de passage | Créneau à décider ensemble (max 2h) | Gratuit | Créneau de préférence pendant les périodes de fréquentation élevée |

Une version allégée du format complet est envisageable pour réduire le temps de l'atelier à 1h

NOS DIFFERENTS FORMATS D'ATELIER (3/3)

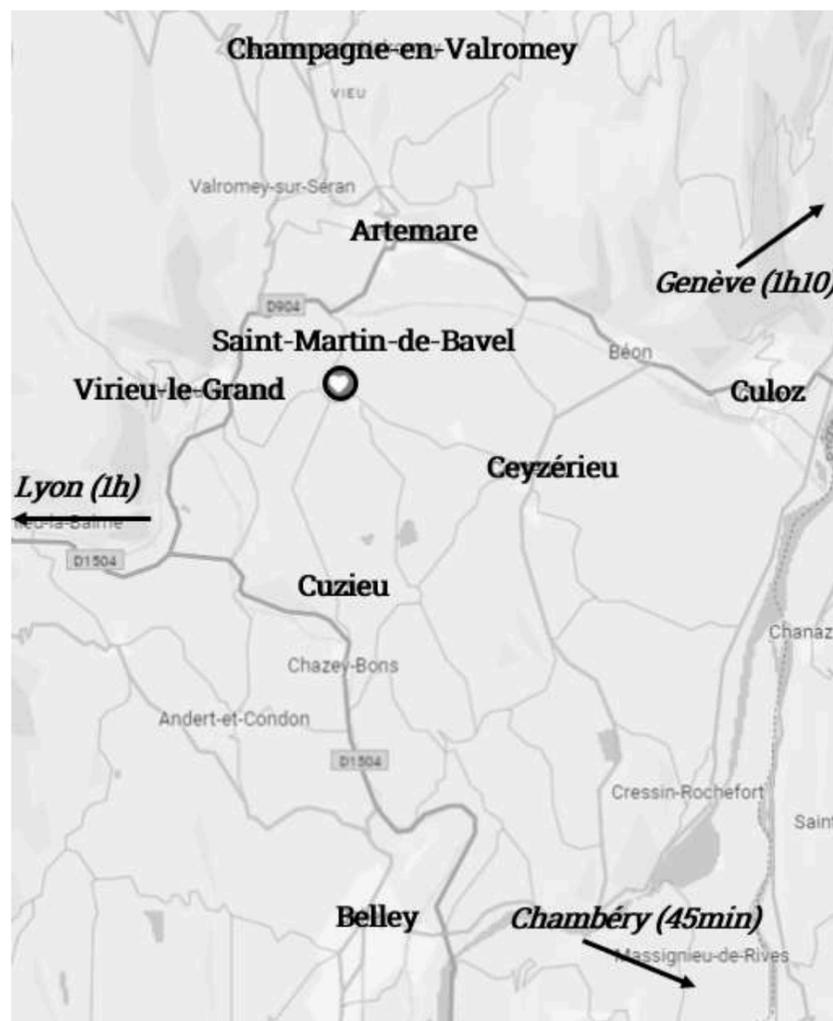
Voici les détails techniques :

- **Le partenaire doit mettre à disposition un espace pour la dégustation. Le nombre maximum de participants à ces ateliers doit être adapté au lieu.**
- **Le partenaire prend en charge la collation proposée durant l'atelier. Nous pouvons proposer une sélection.**
- **Nous sommes en charge de fournir les gins et softs pour la dégustation. Concernant les tonics , nous pouvons utiliser ceux de nos partenaires afin de les promouvoir en même temps.**
- **Le ticket est payé par directement à la cave partenaire et nous procédons à un partage des revenus à 50% .**
- **Nous proposons ces ateliers exclusivement dans nos caves partenaires, dans le but de stimuler les ventes de nos gins. Nous pouvons, dans certains cas, pour le format initiation complète au gin, utiliser également des gins déjà en vente chez le partenaire afin de les promouvoir en même temps.**

DISTILLERIE DU BUGEY

SAINT-MARTIN-DE-BAVEL

NOUS CONTACTER



33 Chemin du Château
01510 Saint-Martin-de-Bavel



+ 33 6 89 74 21 64



mlarivoire@gmail.com



distillieriedubugey.fr



distillieriedubugey