

# DISTILLERIE DE LA PLAINE

MAISON ARTISANALE



MARSEILLE

---

16 RUE SAINT PIERRE





Au coeur de Marseille, la Distillerie de la Plaine crée des spiritueux soignés, élaborés sans prétention mais pas sans travail. Dans l'animation d'une ville riche et vivante, la Distillerie expérimente avec ardeur les eaux-de-vie, se nourrit de ce bouillonnement et de cette effervescence. Nos distillateurs se risquent à capturer ce souffle et à distiller cet esprit à chaque goutte sortant de notre alambic.



# PASTIS

Chacune des plantes entrant dans la composition de nos pastis macèrent individuellement en dame jeanne ou cuve inox dans un alcool surfin Bio. A l'issue de cette étape vient le temps de l'assemblage, selon une recette bien stricte. Nous marions l'eau et le sucre à notre alcool parfumé pour créer nos pastis. Un repos d'une à deux semaines avant la mise en bouteille nous permet de ne pas filtrer et de garantir des saveurs intenses à nos pastis

## PASTIS N°1 - RECETTE CLASSIQUE BIO

cuvée de 500 bouteilles, 700ml 45%. Carton de 6 cols

Plantes aromatiques:

Badiane Bio, Réglisse Bio, Fenouil Bio



## PASTIS N°2- ESPRIT DEGUSTATION

cuvée de 500 bouteilles, 700ml 45%. Carton de 6 cols

Plantes aromatiques:

Badiane Bio, Réglisse Bio, Fenouil Bio, Anis Vert Bio, Yerba Maté, Verveine, Poivre Bio





## PASTIS N°3 - LE MAURESCO

cuvée de 500 bouteilles, 700ml 45%. Carton de 6 cols

### Plantes aromatiques:

Badiane Bio, Réglisse Bio, Fenouil Bio, Fèves Tonka, Fleur d'oranger

Le Mauresco est une réinterprétation de la mauresque. Le parfum si spécifique du sirop d'orgeat est apporté par le mariage entre la fleur d'oranger et le parfum amandé et boisé de la fève tonka. Pour cette recette nous marions l'extraction à froid de la macération à l'extraction à chaud par l'infusion. Ce pastis est le fruit d'une collaboration entre le **CopperBay** et la **Distillerie de la Plaine**. Production 100% Marseillaise.





# VODKA HOUBLONNEE

*Vodka fabriquée à partir de céréales dans laquelle s'exprime pleinement le houblon. 500ml 40% carton de 6 cols*

Combinaison de deux méthodes de fabrication. Nous réalisons une macération du houblon dans notre vodka. A l'issue de cette opération vient l'étape cruciale de la distillation qui nous permet d'extraire toute la complexité aromatique des houblons en laissant de côté toute l'amertume de la fleur. Nos recettes de vodkas se déclinent aux grés des houblons en jouant à chaque fois sur l'aspect monovariétal.





## MARSEILLE DRY GIN - BIO

*Ayant un profil aromatique très expressif, notre gin sera l'ingrédient idéal pour faire les plus beaux Gin & Tonic. Production artisanale 100% marseillaise.*

*500ml 40% carton de 6 cols*

Les plantes aromatiques du Marseille Dry Gin macèrent une nuit dans un mélange d'eau et d'alcool surfin pur. Le lendemain, grâce à notre alambic charentais chauffé à la flamme nous récoltons patiemment les parfums issus des plantes aromatiques. Le distillat est recueilli et mis au repos dans une cuve inox pour une durée minimale de 2 mois.

Baies de Genièvre Bio, Graines de coriandre Bio, Romarin Bio, Fenouil Bio, Carvi Bio, Cardamone Bio et Poivre de Timut Bio

## MARSEILLE DRY ...

*Le Marseille Dry est une eau-de-vie de bière distillée à la manière du traditionnel Genévrier des Flandres dans lequel nous avons incorporé les plantes aromatiques utilisées dans la recette de notre gin.*

*500ml 40% carton de 6 cols*

Après une double distillation permettant d'obtenir une eau-de-vie de céréales, nous ajoutons des plantes aromatiques pour une macération d'une nuit. Le lendemain, nous réalisons une troisième distillation avec notre alambic charentais pour récolter les parfums issus du savant mélange entre les plantes aromatiques et l'eau-de-vie. Le distillat est recueilli et mis au repos dans une cuve inox pour une durée minimale de 2 mois. Durant cette période nous ajoutons de l'eau (de Marseille) pour adoucir la puissance du spiritueux.

Baies de Genièvre Bio, Graines de coriandre Bio, Romarin Bio, Fenouil Bio, Carvi Bio, Cardamone Bio et Poivre de Timut Bio





## ESPRESSO CORRETTO

*Hommage au célèbre cocktail Espresso Martini, notre liqueur de café reprend tous les codes pour en faire un produit de qualité. Produit 100% made in Marseille.*

*17% 500ml carton de 6 cols*

Le café que nous utilisons provient de la Brûlerie Moka, située à moins d'un kilomètre de la distillerie. Une telle proximité nous garantit des grains de café torréfié le jour même, au goût et à la puissance incomparable.

La première étape d'élaboration de notre liqueur est une infusion à froid des grains de café. Après filtration, nous y ajoutons une eau-de-vie de bière et un sirop de sucre maison. La bière utilisée pour l'eau-de-vie provient de notre brasserie, elle a été distillée grâce à notre alambic. Cette liqueur est un concentré du savoir-faire local Marseillais.

## LIMONCELLO - BIO

*Merveilleux digestif couleur jaune poussin, notre liqueur de citron peu sucrée et très rafraichissante incarne l'esprit du sud.*

*25% 500ml carton de 6 cols*

Nous utilisons les zestes des citrons Bio, prélevés un à un à la main pour confectionner notre limoncello. Les zestes sont déposés dans une cuve avec de l'alcool surfin Bio pour plusieurs jours de macération. Après filtration nous ajoutons un sirop de sucre ainsi que de l'eau.

Le reste du fruit est ensuite donné à des professionnels, artisans de bouche, pour faire des sorbets et/ou de la citronnade.

# DISTILLERIE DE LA PLAINE

MAISON ARTISANALE

Pour plus d'information

[contact@distilleriedelaplane.com](mailto:contact@distilleriedelaplane.com)

Retrouvez notre actualité sur notre page Instagram

[distillerie\\_de\\_la\\_plaine](https://www.instagram.com/distillerie_de_la_plaine)

## MARSEILLE

---

16 RUE SAINT PIERRE

