

MAJOR

INTERNATIONAL SPIRITS DISTRIBUTION



MAJOR

INTERNATIONAL SPIRITS DISTRIBUTION

MAJOR International Spirits Distribution (MAJOR I.S.D.) est une société de distribution de spiritueux créée en 1989.

Située à Cognac en Charente (16), au coeur de la célèbre région viticole éponyme, notre société importe et distribue une gamme de spiritueux de renommée internationale sur le marché français.

La sélection de notre portefeuille de marques repose sur 2 axes principaux : le choix de marques à la fois actuelles et culturelles; et le choix de marques haut-de-gamme.

C'est ainsi grâce à un mix cohérent, pertinent et concentré que la société MAJOR I.S.D. développe son activité au plus proche de ses clients et de ses consommateurs.

Notre équipe se tient à votre disposition pour vous faire partager l'histoire & la qualité des produits que nous distribuons.



Jägermeister

Jägermeister est une liqueur allemande composée de 56 plantes, racines et épices titrant à 35% vol.

Sa recette, tenue secrète depuis près de 100 ans, reste inchangée.

Produite à Wolfenbüttel en Allemagne, c'est une des marques de spiritueux la plus vendue à travers le monde (en volume) et connaît une croissance continue en France depuis 10 ans.



SCHARF

Jägermeister Scharf (se traduisant par « épicé » en français) met l'accent sur deux des 56 extraits de plantes, le gingembre et le galanga. Cette version épicée titre à 33%.

SUGGESTION DE CONSOMMATION

Traditionnellement consommée en « Ice Cold Shot » à -18°C., permettant ainsi aux arômes de se révéler, la liqueur Jägermeister peut également s'apprécier accompagnée d'une pinte de bière blonde.





Jägermeister ORANGE

**L'ICONIQUE SHOT GLACÉ
SE RÉINVENTE EN ORANGE**

Jägermeister Orange est élaboré à partir de la recette originale : 56 herbes, fleurs, racines et fruits.

L'extrait d'huile d'écorces d'orange est ajouté après la maturation d'un an en fûts de chêne.

La bouteille iconique se pare d'un verre transparent pour révéler la couleur orange.

Jägermeister Orange se révèle doux et fruité, avec une légère note herbacée.



SUGGESTION DE CONSOMMATION :

A servir en shot glacé, ou en long drink avec de la limonade.





MANDARINE
NAPOLEON

La liqueur Mandarine Napoléon est un mélange de distillat de mandarines de Méditerranée, de cognac, d'herbes et d'épices. Datant du début des années 1800, l'histoire de cette liqueur est aussi riche que sa saveur est distincte.

La boisson a été élaborée pour Napoléon Bonaparte après sa rencontre avec le chimiste Antoine-François de Fourcroy, réputé pour son extraordinaire talent de distillateur. Toutefois, la recette fut perdue par la suite...

Ce n'est que quelques années plus tard, à la fin du XIX^{ème} siècle, que le chimiste belge Louis Schmidt redécouvre la recette de la boisson préférée de Napoléon et décide de créer une liqueur basée sur cette recette.

Depuis lors, la recette a été secrètement gardée de génération en génération.

SUGGESTION DE CONSOMMATION

MANDARINE GINGER

- 4 cl – Mandarine Napoléon
- 1,5 cl – jus de citron vert frais
- 15 cl – Thomas Henry Ginger Ale
- 0,5 cl – sirop de sucre (optionnel)
- 1 trait d'aromatic bitter type Angostura

DÉCO :

Quartier de citron vert

VERRERIE :

Tumbler





La création de la marque Meukow remonte au milieu du XIX^{ème} siècle. En 1850, Auguste-Christophe et Gustav Meukow, deux frères originaires de Silésie, furent envoyés en France par le Tsar Alexandre II afin d’approvisionner la Cour de Russie en eaux-de-vie de Cognac.

Après plusieurs voyages, ils décidèrent d’installer un bureau commercial en plein cœur de la ville de Cognac et fondèrent la maison A.C. Meukow & Co. le 1^{er} août 1862. Aujourd’hui, ces bureaux sont toujours utilisés par la Compagnie de Guyenne, propriétaire des Cognacs Meukow.

Le parfait équilibre entre puissance et souplesse qui caractérise les Cognacs Meukow est le fruit du travail d’Anne Sarteaux – une des seules femmes Maître de Chai de la région Cognac – qui garantit la conservation des traditions ancestrales & du savoir-faire local de génération en génération.



SUGGESTION DE CONSOMMATION

Les Cognacs Meukow s’apprécieront selon différents modes de consommation. Découvrez Meukow VS en long-drink ou en cocktail, Meukow VSOP frappé en accompagnement de fruits de mer ou Meukow XO en digestif (sec ou sur glace) avec un carré de chocolat noir.

HORSE’S NECK

- 4 cl – Cognac Meukow VS
- 15 cl – Thomas Henry Ginger Ale
- 2-3 gouttes d’aromatic bitter (Meukow Cocktail Flavouring XO)

DÉCO :

Long zeste de citron jaune

VERRERIE :

Tumbler



Les liqueurs Meukow Vanilla et Meukow Xpresso allient la quintessence du Cognac Meukow aux arômes de vanille d'une part et de café d'autre part.

Pourquoi avoir choisi ces arômes ? Tout simplement parce que lors du long vieillissement des eaux-de-vie de cognac en fût de chêne, des notes empyreumatiques apparaissent : vanille, café, moka, pain grillé, biscotte etc.

Également disponible :
Meukow Wild Berry 70cl 30%



SUGGESTION DE CONSOMMATION

Les liqueurs Meukow Vanilla et Meukow Xpresso offrent de nouvelles opportunités de consommation. Ces dernières s'apprécieront parfaitement servies sur glace, frappées ou en cocktails ; ce qui permettra de révéler toutes leurs personnalités. Il est même possible de les utiliser en cuisine afin d'aromatiser les plats, qu'ils soient salés ou sucrés.

VANILLA SMASH

- 5 cl - Liqueur Meukow Vanilla
- 7 cl - jus de mangue
- 1,5 cl - jus citron vert
- 5 feuilles de basilic

DÉCO :

Bille de mangue + feuille de basilic

VERRERIE :

Old-fashioned

Ajouter tous les ingrédients dans un shaker rempli de glaçons, frapper puis verser dans le verre de service



L.N. MATTEI

Louis-Napoléon Mattei rapporte en 1872 d'un voyage aux Caraïbes le quinquina. À partir de macérations d'écorces de cet arbuste et d'une sélection de plantes et d'épices, le tout assemblé avec des mistelles des vignobles du Cap Corse, il élabore un vin d'apéritif qu'il nomme « Amaro » et crée la marque LN Mattei.

L'apéritif est rebaptisé Cap Corse Mattei en 1894 et devient alors une marque emblématique de l'île.

En 2016, trois jeunes entrepreneurs rachètent la marque avec pour ambition de revenir à ses racines et poursuivre son développement en Corse et ailleurs.



SUGGESTION DE CONSOMMATION

MATTEI SPRITZ

- 4 cl - Cap Corse Mattei rouge ou blanc
- 12 cl - Vin blanc pétillant

DÉCO :

1 rondelle d'orange si Mattei Spritz rouge
ou 1 rondelle de citron si Mattei Spritz blanc

VERRERIE :

Ballon, à réaliser au verre (rempli de glaçons)



HEERING®

-The Original-
CHERRY LIQUEUR

Début XIX^{ème}, à Copenhague, Peter Heering travaille comme employé chez un pharmacien. Il y découvre la formule d'un brandy à la cerise, qu'il utilisera ensuite pour créer sa propre liqueur.

La réputation de sa liqueur aromatisée aux cerises grandit rapidement, faisant le tour du monde, et elle conquiert la table de diverses cours royales.

Toujours fidèle à la recette originale, Cherry Heering est élaborée à partir d'une variété de cerises exclusivement danoises dénommées « petites Steven Noire ». Cueillies en août, elles sont écrasées avec les noyaux, qui confèrent à la liqueur un léger goût d'amande. Avant un vieillissement en fût de chêne qui dure 3 ans, la liqueur est mélangée à du brandy, des herbes et des épices.



SUGGESTION DE CONSOMMATION

CHERRY COLA

- 4 cl - Liqueur Cherry Heering
- 12 cl - Cola

DÉCO :

Quartier de citron vert

VERRERIE : Tumbler

Dans un verre rempli de glaçons, verser la Liqueur Cherry Heering puis rallonger avec du cola. Décorer avec un quartier de citron vert.



Inspiré du parc naturel de la Sierra Mariola en Espagne, le gin Blossom est produit à Alcoy dans la province d'Alicante selon une méthode artisanale.

Produit en petits lots dans un alambic en cuivre traditionnel, la gamme se compose aujourd'hui de 3 références bien distinctes.



Blossom Organic, qui détient la certification ECOCERT sur l'intégralité de ses botaniques.

Blossom Peach, considéré comme un hommage à l'Espagne et à ses paysages de pêchers en fleurs.

Et pour finir, Blossom Costa Blanca qui exprime et revendique avec élégance les paysages méditerranéens.



SUGGESTION DE CONSOMMATION

GIN TONIC

- 4 cl – Gin Blossom Costa Blanca
- 12 cl – Tonic Water
- Glaçons

DÉCO :

Zeste de citron jaune

VERRERIE : Highball



Tito's Handmade vodka est la **vodka n°1 aux USA**. Elle est distillée au Texas dans des alambics en cuivre (6 fois); sa base de maïs lui confère un goût très doux. La marque est si forte en Amérique que là-bas, on ne demande plus une « vodka soda » mais une « Tito's soda » !

Bert Beveridge, surnommé Tito, le fondateur de la marque, est un Texan passionné de distillation artisanale. Créée en 1997, la marque est restée familiale malgré son succès. Une vraie 'success story' à l'américaine !

SUGGESTION DE CONSOMMATION

Sa douceur permet une consommation pure ou sur glace.

TITO'S SODA

- 4 cl - Tito's Vodka
- 10 cl - Soda
- 1 quartier de citron vert pressé

VERRERIE :
Highball





La tequila créée par Dwayne Johnson (alias The Rock) a connu une croissance fulgurante aux US et au Canada depuis son lancement en 2020.

Teremana est produite exclusivement à base d'agave bleue de Weber.

La particularité de Teremana est d'avoir sa propre distillerie, depuis le 1er jour. Mais également son propre « N.O.M » (ie Norma Oficial Mexicana) une certification qui atteste de son authenticité et de sa fabrication au Mexique ; ce qui est loin d'être le cas de toutes les marques de tequila.

Le cofondateur de Teremana n'est autre que Dwayne Johnson. Passionné de tequila, c'est naturellement qu'il s'est lancé dans la création de son propre produit. « La tequila fait partie de ma famille depuis très longtemps, pour les bons moments, les moins bons, et tout ce qu'il y a entre les deux. »



SUGGESTION DE CONSOMMATION

MARGARITA

- 6 cl – Teremana Blanco ou Reposado
- 2 cl – Jus de citron vert
- 1,5 cl – Nectar d'agave
- 3 cl – Jus d'ananas (selon les goûts)

DÉCO :

1 rondelle de citron vert + feuilles d'ananas + une pincée de sel

VERRERIE : Old fashioned

Secouez avec des glaçons dans un shaker. Filtrez dans un verre old fashioned rempli de glaçons. Décorez avec une rondelle de citron vert, des feuilles d'ananas et une pincée de sel (selon votre goût).

Et bien sûr, vous pouvez également déguster la tequila Teremana on THE ROCKs !



Mezcal **SAN COSME**

Le mezcal San Cosme est fabriqué à 100% à partir d'agaves (ou maguey) Espadin de l'état d'Oaxaca au Mexique.

À la différence de la tequila qui est réalisée à partir d'agaves bleues uniquement, une quarantaine de variétés d'agaves sont autorisées pour l'élaboration du mezcal.

Arrivées à maturité après une dizaine d'années de culture, le producteur coupe alors les feuilles du plant d'agave afin de ne conserver que le cœur : la piña. Ces dernières sont ensuite amenées à la distillerie (ou palenque) afin de les placer dans de grands fours en pierre creusés dans la terre et sont ensuite brûlées avec différentes essences de bois. C'est cette cuisson à l'étouffée qui apportera le côté fumé au mezcal.

Une fois cuites, les piñas sont broyées à l'aide de meules en pierre puis placées dans des cuves en bois pour partir en fermentation. En résultera alors une sorte de moût titrant entre 5 et 7% vol., qui sera distillé 2 fois dans des alambics en cuivre afin de devenir mezcal.

SUGGESTION DE CONSOMMATION

Si la tequila et le mezcal partagent la même origine végétale, l'agave, le mezcal se distingue tout particulièrement par son goût fumé.

XPRESSO VARIATIONS

- 5 cl - Liqueur Meukow Xpresso
- 1,5 cl - Mezcal San Cosme
- 2 cl - jus citron vert
- 2 cc. - confiture de figues

DÉCO :

Tranche de citron vert séché + grains de café

VERRERIE :

Tasse à café

Ajouter tous les ingrédients dans un shaker rempli de glaçons, frapper puis verser dans le verre de service.



SAN LINO

RON DE CUBA

L'histoire du rhum Cubain remonte au milieu du 19^{ème} siècle lorsque les premières distilleries ont été créées, suite au développement de la canne à sucre sur l'île.

Implantée sur le meilleur terroir, au centre de l'île, San Lino a été la première distillerie construite sur l'île et reste un symbole fort de l'héritage du rhum Cubain.

Un terroir idéal : sol fertile et climat tropical.

Le style des rhums Cubains : frais et délicat.

Un rhum de dégustation & de mixologie.

San Lino Carta Blanca, le rhum ultime à Mojito. San Lino Carta Oro, pour un vrai Cuba Libre.



PALLINI

Limuncello

En ouvrant une bouteille de limoncello Pallini, vous ressentez immédiatement les arômes d'agrumes frais qui éveillent les sens.

Le goût est un équilibre parfait entre douceur et acidité, avec des notes puissantes de citrons mûrs.

Pallini est la marque de limoncello la plus vendue au monde ! (source IWSR 2023)

Nicola Pallini a fondé en 1875 la marque éponyme et a depuis lors conservé sa passion pour la création de liqueurs italiennes authentiques.

Aujourd'hui, une nouvelle génération de Pallini se consacre plus que jamais à la préservation de la tradition familiale. Comment ? en ne choisissant que des produits frais et de qualité, ainsi qu'un processus de pointe et d'une attention précise aux détails.



MAJOR

INTERNATIONAL SPIRITS DISTRIBUTION



26 rue Pascal Combeau - 16100 COGNAC - France
contact@majorcognac.fr

www.majorisd.com