





Edito

LA CULTURE ARTONIC
À la conquête d'une nouvelle ère : Le No & Low.

Imaginée en plein cœur de la région Cognacaise, l'inspiration ARTONIC est née d'un réel besoin : créer une gamme de mixers français de qualité supérieure, pour accompagner les spiritueux haut de gamme de la Spirits Valley et du monde entier.

Nous avons eu à cœur de rendre nos tonics, sodas et gingers aussi élégants, complexes et équilibrés que les spiritueux premium qu'ils complèteraient.

Mais notre ambition ne s'arrête pas là ; Conscient des attentes des professionnels de la mixologie, à la recherche de nouveaux ingrédients sans alcool inspirants, ARTONIC met à profit son savoir-faire et déploie son expertise en assemblage aromatique pour révolutionner le marché du No/Low.

Nous sommes aujourd'hui fiers de vous présenter nos toutes nouvelles catégories de produit à l'expérience gustative Inventive et Unique !

Telle une galerie d'art, nos créations se complètent, se subliment et ouvrent la voie des possibles pour : LIBÉRER LES TALENTS, INSPIRER SANS LIMITES et CRÉER À L'INFINI.

Plus qu'une marque d'ingrédients premium, elle symbolise le lien fondamental entre l'artisan et l'artiste dont le savoir-faire, la passion et la curiosité définissent et nourrissent la créativité.

THE ARTONIC CULTURE
Conquering a new era: No & Low.

Created in the heart of the Cognac region, the inspiration for ARTONIC was born out of a real need: to develop a line of superior quality French mixers to complement premium spirits from the Spirits Valley and around the world.

We set out to make our tonics, sodas and gingers as elegant, complex and balanced as the premium spirits they would be mixed with.

But our ambition doesn't stop there; aware of the expectations of mixology professionals looking for new, expertise in aromatic flavour blending, ARTONIC is drawing on its know-how and expertise in flavour blending to revolutionize the No/Low market.

Today, we're proud to present our brand-new product categories, offering a unique and inventive taste experience!

Like a gallery of art, our drink creations complement and enhance each other, opening up a world of possibilities: UNLEASHING TALENT, INSPIRING WITHOUT LIMITS and INFINITELY CREATING.

More than a brand of premium ingredients, ARTONIC symbolizes the fundamental link between the artisan and the artist, whose expertise, passion and curiosity define and nourish creativity.



MIXERS

MIXERS

Idéal pour accompagner des spiritueux haut de gamme, créer des drinks raffinés, réaliser des cocktails incontournables !
Ideal for pairing with high-end spirits, for mixing fine drinks, and for creating must-have cocktails !

Recettes naturelles certifiées bio et faibles en sucre
Natural, certified organic and low-sugar recipes

À partir de matières premières locales
from local ingredients

Inspirées du savoir-faire de l'élaboration des spiritueux
Inspired by the skill and expertise of premium spirits makers

MADE IN FRANCE

Élaborée à Cognac, au cœur de la Spirits Valley, notre collection de mixers naturels et biologiques fait honneur aux spiritueux haut de gamme.

Créés pour mettre en valeur les caractéristiques gustatives des spiritueux grâce à leurs élégances et leurs équilibres, ils permettent de laisser s'exprimer pleinement et subtilement leurs singularités en cocktails.

Cette gamme, à l'ADN Arty et aux recettes sans égales prône l'amour et la culture du goût !

Developed in Cognac, in the heart of the Spirits Valley, our collection of natural and organic mixers honors high-end spirits.

Created to bring out the flavour profile of spirits through their elegance and balance, our mixers allow a spirit's singularities to be fully and subtly expressed in cocktails.

The ARTONIC line, with its artful DNA and unrivaled recipes, is all about the love and culture of taste!

Amertume Bitterness

Elle est la signature structurelle d'un bon tonic.

L'équilibre parfait de notre quinine naturelle permet de déguster nos mixers seuls, en boissons rafraîchissantes ou accompagnés d'alcool pour un plaisir authentique autour du cocktail.

It's the structural signature of a good tonic.

The perfect balance of our natural quinine means our mixers can be enjoyed on their own, as refreshing drinks, or with alcohol for authentic cocktail pleasure.

Sucrosité Sweetness

Sans édulcorants, arômes artificiels et sans conservateurs, nos mixers ont une teneur en sucre réduite pour une dégustation moins calorique, plus saine et savoureuse.

Free from sweeteners, artificial flavours and preservatives, our mixers have a reduced sugar content for a lower-calorie, healthier and more delicious drink experience.

Gazéification Carbonation

Nous procédons à une gazéification très maitrisée afin d'offrir des bulles fines et serrées pour une attaque en bouche pleine d'élégance et de délicatesse.

We use a highly controlled carbonation process to create fine, tight bubbles for an elegant, delicate attack on the palate.

Bio Organic

Tous nos mixers 100% naturels sont certifiés biologiques, élaborés à partir d'eau de source de Gensac, ainsi que d'un assemblage sophistiqué alliant quinine naturelle, fruits, botaniques et plantes.

All our 100% natural mixers are certified organic, made from local Gensac spring water and a sophisticated blend of natural quinine, fruits, botanicals and plants.

INDIAN TONIC WATER

20 CL & 50 CL

ORANGE AMÈRE · ROSE · QUNINE NATURELLE

Une version classique raffinée aux notes naturelles de gentiane, d'orange amère et de rose. Une amertume équilibrée et subtilement rehaussée grâce aux notes d'orange amère et de rose.

Il se marie très bien avec tous les types de Gin, Cognac, Calvados, Armagnac, Whisky non tourbé et Vodka aromatisée.

BITTER ORANGE · ROSE · NATURAL QUININE
A refined version of the classic with notes of natural gentian, bitter orange and rose. Bitterness is balanced and subtly enhanced by hints of bitter orange and rose. Pairs well with all types of gin, cognac, calvados, armagnac, non-peated whisky and flavored vodka.

● Médaillé d'or
Tonic and Mixer Masters de Londres (2021)



LEMON LAVENDER TONIC WATER

20 CL & 50 CL

CITRON JAUNE · CITRON VERT · LAVANDE

Le mariage parfait entre le citron jaune et le citron vert sublimé par l'élégance de la lavande.

Un tonic fin et subtil qui se marie particulièrement bien avec des Gins floraux, axés sur les agrumes ou aux dominantes de fruits rouge.

LEMON · LIME · LAVENDER
The perfect marriage of lemon and lime, enhanced by the elegance of lavender. A delicate, subtle tonic that goes particularly well with floral, citrus-focused or red-fruit-dominated gins.

● Médaillé d'argent
Tonic and Mixer Masters de Londres (2021)

CUCUMBER TONIC WATER

20 CL & 50 CL

CONCOMBRE · ORANGE · GINGEMBRE

Un twist surprenant et très rafraîchissant aux arômes naturels de concombre, d'orange et de gingembre.

À mixer avec de la Tequila, du Mezcal, du Cognac, de la Vodka ou des London Dry Gins.

CUCUMBER · ORANGE · GINGER
A surprisingly refreshing take on natural cucumber, orange and ginger flavors. Mix with Tequila, Mezcal, Cognac, Vodka or London Dry Gins.

● Médaillé d'argent
Tonic and Mixer Masters de Londres (2021)





GRAPEFRUIT TONIC WATER

20 CL

PAMPLEMOUSSE • MANDARINE • SAUGE

Gourmande, rafraichissante et naturellement colorée, cette recette révèle un juste équilibre entre la légère amertume du pamplemousse et la douceur de la mandarine. Le tout sublimé par une pointe de sauge.

LA référence pour réaliser l'incontournable cocktail « Le Paloma » à base de tequila. Se marie également avec des alcools bruns type Armagnac et Cognac et des Gins droits type London Dry Gin pour un twist gourmand.

GRAPEFRUIT • MANDARIN • SAGE
Delectable, refreshing and natural in color, this recipe strikes just the right balance between the slight bitterness of grapefruit and the sweetness of mandarin. All accented by a hint of sage.
THE standard for making the classic tequila-based «Le Paloma» cocktail. Also pairs well with brown spirits such as Armagnac and Cognac, and dry gins such as London Dry Gin for a delightful twist.



LEMONGRASS SODA

20 CL & 50 CL

CITRONNELLE • BASILIC • ROMARIN

Un assemblage subtil d'arômes naturels de citronnelle, basilic et gingembre. Sans amertume, ce soda très léger en bouche laisse une vive sensation de fraîcheur.

Parfait avec un jeune Cognac, de la Vodka ou des Gins portant sur les agrumes.

LEMONGRASS • BASIL • ROSEMARY
A subtle blend of natural lemongrass, basil and ginger flavors. With no bitterness, this refreshingly light soda delivers a lively burst of freshness.
Perfect with young Cognac, Vodka or citrus-leaning Gins.

Médaillé d'argent
Tonic and Mixer Masters de Londres (2021)



GINGER ALE

20 CL & 50 CL

GINGEMBRE • ROMARIN • ORANGE

Élégant, complexe et d'une originalité marquée par des notes de gingembre et de romarin.

S'accorde idéalement avec des Rhums ambrés, de l'Armagnac ou du Cognac.

GINGER • ROSEMARY • ORANGE
Elegant, complex and distinctive, with notes of ginger and rosemary.
Ideal with amber rums, Armagnac or Cognac.

Médaillé d'or
Tonic and Mixer Masters de Londres (2022)



GINGER BEER

20 CL & 50 CL

GINGEMBRE • CARDAMOME • ROMARIN

Audacieusement épicé, élaboré à partir de deux variétés de gingembre et rehaussé par une touche de cardamome.

S'accorde parfaitement avec des London dry Gins et de la Vodka pour la réalisation de Moscow Mule.

GINGER • CARDAMOM • ROSEMARY
Boldly spicy, made from two varieties of ginger and heightened by a touch of cardamom.
Perfect with London dry gins and the Moscow Mule with vodka.

Médaillé d'or
Tonic and Mixer Masters de Londres (2022)





NON-ALCOHOLIC BEVERAGE

FRESH BLOOM

Boisson sans alcool à diluer / 1+4 (en tonic)
Non-alcoholic drink to dilute / 1+4 (with tonic)

Au distillat Botanique
Botanical distillate

Fabriqué dans notre alambic en cuivre
Made in our copper stills

MADE IN FRANCE

PLANTES & CONCOMBRE
PLANTS & CUCUMBER

À mixer pour des créations cocktails ou mocktails
A mixer for cocktails or mocktails creations

FRAIS & HERBACÉ FRESH AND HERBAL

Ingéniosité, passion du goût, expertise et savoir-faire unique sont les secrets de nos Aromatic blends.

Fresh Bloom est l'aboutissement du travail méticuleux de notre maître assembleur : entre sélection de plantes, distillat botanique et assemblage aromatique.

Une composition rafraîchissante qui développe des notes florales et végétales.

Ingenuity, passion for taste, expertise and unique skill are the secrets of our flavor blends.

Fresh Bloom is the culmination of our master blender's meticulous work, combining plant selection, botanical distillation and flavour blending.

A refreshing and inspiring composition that develops floral and herbal notes.



Concombre	
Menthe	
Lavande	
Genièvre	

Nez Nose

Notes vertes, menthe douce et concombre, notes florales lavande en touche, fraîcheur.

Herbal notes, sweet mint and cucumber, floral hints of lavender notes, freshness.

Bouche Palate

Notes vertes, herbacées : menthe douce, baies de genièvre, et fraîcheur apportée par le concombre dominant.

Green, herbaceous notes: sweet mint, juniper berries, and freshness revealed by the dominant cucumber.

Fin de bouche Finish

Herbacé.

Herbal.

Une palette aromatique qui donne à ressentir la fraîcheur d'un matin de printemps à travers le double éclat de la menthe et du concombre, conjugué au vif mélange de la baie de genièvre.

An aromatic profile that evokes the freshness and sparkle of a minty spring morning, with a vibrant blend of cucumber and juniper berry.

Cocktail Création

Jardin Sauvage

Un drink frais et pétillant qui développe des notes de plantes. Lorsque la rondeur du melon se mélange à l'acidité du Verjus et à la fraîcheur du concombre...

4cl Fresh Bloom ARTONIC
1 cl Verjus ARTONIC
1,5 cl Melonade ARTONIC
8cl Indian Tonic ARTONIC

Instructions

Dans un verre tumbler, verser les glaçons au 3/4. Ajouter les ingrédients. Mélanger durant 8 secondes pour rafraîchir la boisson. Garnir avec des tranches de concombre.

A fresh, sparkling drink that opens up to herbal notes. When the roundness of melon blends with the acidity of the Verjus and the freshness of cucumber...

4cl Fresh Bloom ARTONIC
1 cl Verjus ARTONIC
1,5 cl Melonade ARTONIC
8cl Indian Tonic ARTONIC

Instructions

Fill a tumbler glass 3/4 full with ice cubes. Add ingredients. Stir for 8 seconds to chill the drink. Garnish with cucumber slices.





GLOWING SWING

Boisson sans alcool à diluer / 1+4 (en tonic)
Non-alcoholic drink to dilute / 1+4 (with tonic)

Au distillat Botanique
Botanical distillate

Fabriqué dans notre alambic en cuivre
Made in our copper stills

MADE IN FRANCE

AGRUME & TIMUT
CITRUS & TIMUT

À mixer pour des créations cocktails ou mocktails
A mixer for cocktails or mocktails creations

VIF & ACIDULÉ LIVELY AND TANGY

Ingéniosité, passion du goût, expertise et savoir-faire unique sont les secrets de nos Aromatic blends.

Glowing Swing est l'aboutissement du travail méticuleux de notre maître assembleur : entre sélection de fruits et épices, distillat botanique et assemblage aromatique.

Vivifiante et acidulée, cette composition aux notes d'agrumes et de poivre de timut sera LA touche "Glowy"* de vos plus belles créations.

* la touche éclatante

Inventiveness, passion for taste, expertise and unique know-how are the secrets of our flavour blends.

Glowing Swing is the result of our master blender's meticulous work: blending selected fruits and spices, botanical distillates and flavor blends.

Lively and tangy, this composition with notes of citrus and timut will be THE "Glowy" touch to your finest drink creations.*

* the glowing touch



Citron
Coriande
Mandarine
Baie de timut
Mélisse

Nez *Nose*

Fruité, floral et épicé, notes d'agrumes et de pamplemousse typique du poivre timut.

Fruity, floral and spicy, with citrus and grapefruit notes typical of timut pepper.

Bouche *Palate*

Fruitée et acidulée, avec des notes d'agrumes zestées, une touche de mandarine, puis épicée. Les notes de timut sont dominantes.

Fruity and tangy, with zesty citrus notes and mandarin, then spicy, with pronounced notes of timut.

Fin de bouche *Finish*

Légère amertume pamplemousse du poivre timut.

Slight bitterness reminiscent of grapefruit, typical of timut pepper.

Une exécution rayonnante, pleine de vie, autour de dominantes acidulées et fruitées portées par les agrumes, avant un final épicé, où le poivre timut impose sa vivifiante signature.

A vibrant and lively expression, with tangy and fruity citrus notes leading to a spicy finish, where timut pepper adds its invigorating character.

Mocktail Création

Vanille Vagabonde

Un long drink sans alcool gourmand et fruité. Lorsque la douceur de la vanille se mélange aux notes acidulées des agrumes ...

4cl Glowing Swing ARTONIC
1,5cl Verjus ARTONIC
1,5cl Sirop vanille 1883
10cl Ginger Beer ARTONIC

Instructions

Dans un verre Tumbler, verser les glaçons au 3/4. Ajouter les ingrédients. Mélanger durant 8 secondes pour rafraîchir la boisson.Garnir avec des tranches de banane caramélisées.

A fruity, indulgent non-alcoholic long drink. When the sweetness of vanilla blends with the tart notes of citrus...

4cl Glowing Swing ARTONIC
1,5cl Verjus ARTONIC
1,5cl Vanilla Syrup 1883
10cl Ginger beer ARTONIC

Instructions

Fill a Tumbler glass 3/4 full with ice cubes. Add ingredients. Stir for 8 seconds to freshen the drink. Garnish with caramelized banana slices.



PEPPY SPICE

Boisson sans alcool à diluer / 1+4 (en tonic)
Non-alcoholic drink to dilute / 1+4 (with tonic)

Au distillat Botanique
Botanical distillate

Fabriqué dans notre alambic en cuivre
Made in our copper stills

MADE IN FRANCE

POIRE & PIMENT
PEAR & CHILLI PEPPER

À mixer pour des créations cocktails ou mocktails
A mixer for cocktails or mocktails creations

PIQUANT & FRUITÉ SPICY AND FRUITY

Ingéniosité, passion du goût, expertise et savoir-faire unique sont les secrets de nos Aromatic blends.

Peppy Spice est l'aboutissement du travail méticuleux de notre maître assembleur : entre sélection de plantes, fruit, épice, distillat botanique et assemblage aromatique.

Une recette exaltante et palpitante qui plonge vos papilles au cœur d'une expérience créative et audacieuse.

Resourcefulness, a passion for taste, expertise and unique know-how are the secrets behind our flavour blends.

Peppy Spice is the result of the meticulous work of our master blender: combining a selection of plants, fruit, spices, botanical distillates and flavor blends.

An exhilarating, tantalizing recipe that immerses your taste buds in a bold, creative experience.



Genièvre	
Cardamome	
Poire	
Piment	

Nez *Nose*

Epicé cardamome et baie de genièvre, avec une touche fruitée de poire.

Spicy cardamom and juniper berry, with a fruity hint of pear.

Bouche *Palate*

Attaque sur un mélange de poire fruitée et baie de genièvre, puis piquant du piment dominant.

Fruity pear and juniper berry up front, followed by the heat of pepper.

Fin de bouche *Finish*

Piquant.

Spicy.

Une composition stimulante où la douceur de la poire rencontre la passion du piment pour une expérience saisissante !

A stimulating composition where the sweetness of pear meet the passion of chilli pepper for a striking experience !

Cocktail Création

Mystère du Verger

Un cocktail surprenant et stimulant qui invite à la créativité ! Lorsque la fraîcheur de la poire et du Verjus se mélange à la complexité aromatique du pamplemousse et du Vermouth ...

4cl Peppy Spice ARTONIC
2cl Verjus ARTONIC
1,5cl Sirop Pamplemousse rose 1883
4cl Vermouth Dry Distillerie des Alpes

Instructions

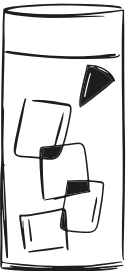
Dans un verre tumbler, verser les glaçons au 3/4. Ajouter les ingrédients. Mélanger durant 8 secondes pour rafraîchir la boisson. Garnir avec des tranches de poire fraîche.

A surprising and stimulating cocktail that inspires creativity! When the freshness of the pear and Verjus blend with the flavour complexity of the grapefruit and Vermouth ...

4cl Peppy Spice ARTONIC
2cl Verjus ARTONIC
1,5cl Pink Grapefruit Syrup 1883
4cl Vermouth Dry Distillerie des Alpes

Instructions

Fill a tumbler glass 3/4 full with ice cubes. Add ingredients. Stir for 8 seconds to chill the drink. Garnish with slices of fresh pear.



BITTER

À mixer pour des créations cocktails ou mocktails
A mixer for cocktails or mocktails creations

Boisson sans alcool à diluer / 1+4 (en tonic)
Non-alcoholic drink to dilute / 1+4 (with tonic)

Une macération artisanale de plantes, fruits, écorces et épices
An artisanal maceration of plants, fruits, barks and spices

Fabriqué dans notre chaudron en cuivre
Made in a copper kettle

MADE IN FRANCE

AUX EXTRAITS VÉGÉTAUX
PLANT EXTRACTS

AMER & ÉPICÉ BITTER AND SPICED

Pour extraire toute la quintessence aromatique de cette recette notre maître assembleur met à profit son savoir-faire historique.

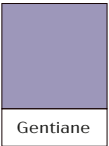
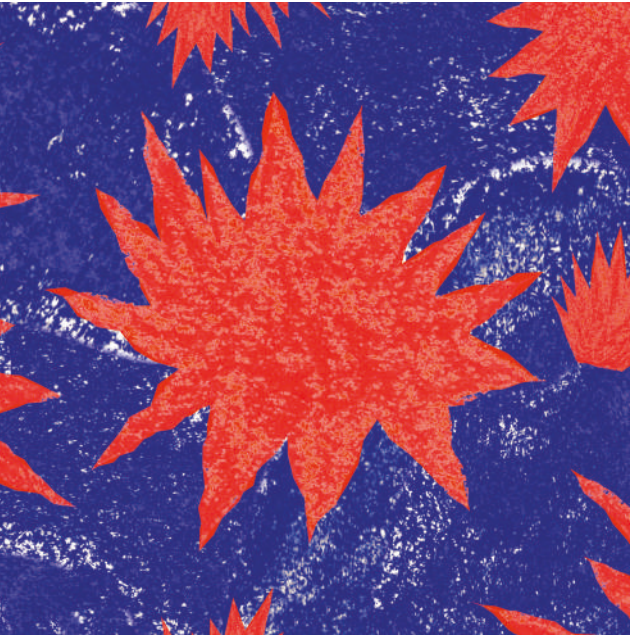
Ce bitter sans alcool aux extraits végétaux est réalisé à partir d'une macération traditionnelle de plantes, fruits, écorces et épices.

Un assemblage unique pour une invitation créative et inspirante !

To extract the full flavour quintessence of this recipe, our master blender draws on his renowned expertise.

This alcohol-free bitter with plant extracts is made from a traditional maceration of plants, fruits, barks and spices.

A unique blend that invites creativity and inspiration!



Nez Nose

Agrumes, orange amère puis épicé, notes légères de cannelle.

Citrus, bitter orange then spicy, light notes of cinnamon.

Bouche Palate

Attaque douce et fruitée aux notes d'agrumes et rhubarbe, puis épicée autour de la cannelle, pour finir sur le côté racine avec l'amertume de la gentiane et du quassia amara.

Palate : sweet, fruity attack with citrus and rhubarb notes. Mid-palate: spicy cinnamon. Finish: cranberry hints, with the bitter of gentian and quassia amara.

Fin de bouche Finish

Amertume.

Bitterness.

Une composition aromatique ouvrant la voie à une interprétation duale : derrière la douceur fruitée des agrumes transparait l'amertume des racines de gentiane et du quassia amara.

An aromatic blend that gives way to a layered profile : underlying the fruity sweetness of citrus lies the bitterness of gentian root and quassia amara.

Mocktail Création

Douce Évasion

Ce mocktail exotique et amer est une ode au voyage. Lorsque la puissance des épices et de l'orange amère rencontre la fraîcheur et la vivacité du Verjus et de l'ananas ...

3cl Bitter ARTONIC
1cl Verjus ARTONIC
4cl Jus d'ananas
5cl Indian Tonic water ARTONIC
0,5cl Sirop de Sucre 1883

Instructions

Verser le Bitter, le Verjus, le jus d'Ananas et le sirop de Sucre dans la petite timbale du shaker. Remplir la grande timbale de glace. Shaker vigoureusement durant 8 secondes. Filtrer le liquide et verser le tout dans le verre à cocktail. Allonger avec le Tonic. Garnir avec une tranche de citron vert.

This exotic, bitter mocktail is an ode to far away travels. Where the power of spices and bitter orange meets the freshness and vivacity of Verjus and pineapple ...

3cl Bitter ARTONIC
1cl Verjus ARTONIC
4cl Pineapple juice
5cl Indian Tonic water ARTONIC
0,5cl Sugar syrup 1883

Instructions

Pour the Bitter, Verjuice, pineapple juice and sugar syrup into the small shaker cup. Fill large tumbler with ice. Shake vigorously for 8 seconds. Strain the liquid and pour into the cocktail glass. Top off with Tonic. Garnish with a slice of lime.



VERJUS

À mixer pour des créations cocktails ou mocktails
A mixer for cocktails or mocktails creations

100% Jus de raisin vert
100% green grape juice

Récolté à la main dans le vignoble du Périgord
Hand-harvested in the Périgord vineyards

Acidifiant naturel : pH 2,5
Natural acidifier: pH 2,5

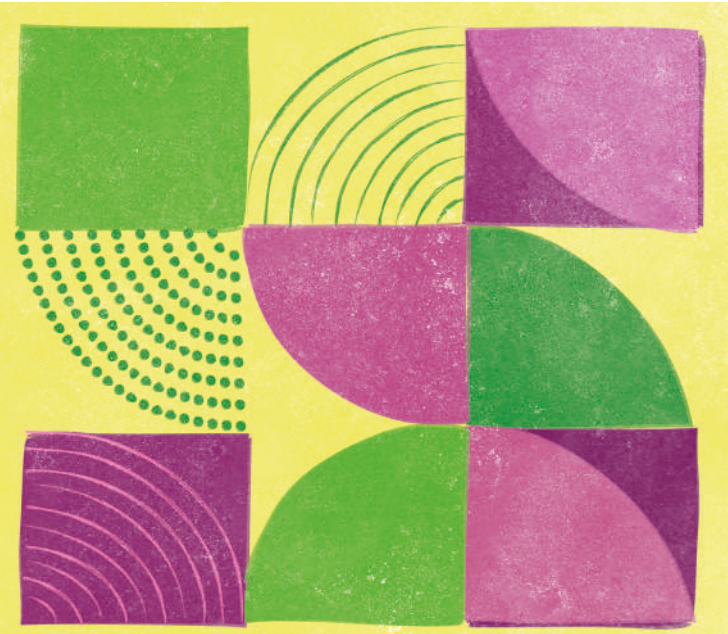
MADE IN FRANCE

NATUREL & AUTHENTIQUE
NATURAL & AUTHENTIC

FRUITÉ & ACIDULÉ FRUITY AND TANGY

Issu d'un procédé de fabrication 100% naturel, notre Verjus est réalisé à partir de raisins verts Bio sélectionnés et récoltés à la main dans le vignoble du Périgord. Cet acidifiant naturel est un parfait substitut au jus de citron. Son parfum, sa finesse et sa régularité gustative sont propices à la création de recettes originales en mixologie.

Made using a 100% natural production method, our Verjus is made from organic green grapes selected and harvested by hand in the vineyards of the Périgord. This natural acidifier is a perfect substitute for lemon juice. Its fragrance, finesse and consistency of taste are ideal for creating original mixology recipes.



La puissance du raisin vert bio s'exprime ici à travers une palette fruitée et franchement acidulée, agissant comme un révélateur naturel de saveurs.

The power of organic green grapes is expressed here through a fruity, acidic palette, acting as a natural flavor enhancer.

Mocktail Création

Matin d'Eden

Une composition poétique sans alcool aux notes fraîches et fruitées.

4cl Fresh Bloom ARTONIC
1cl Verjus ARTONIC
0,5cl Sirop de Sucre 1883
12cl Ginger Beer ARTONIC

Instructions
Dans un verre à cocktail, verser la glace pilée au 3/4. Ajouter le Fresh Bloom, le Verjus et le sirop de sucre. Allonger avec le Ginger Beer. Garnir avec des tranches de concombre et des feuilles de laurier.

A poetic alcohol-free blend with fresh, fruity notes.

4cl Fresh Bloom ARTONIC
1cl Verjus ARTONIC
0,5cl Sugar Syrup 1883
12cl Ginger Beer ARTONIC

Instructions
In a cocktail glass, add 3/4 crushed ice. Add Fresh Bloom, Verjus and sugar syrup. Top off with Ginger Beer. Garnish with cucumber slices and bay leaves.





APÉRITIFS FRUITÉS



MELONADE

À déguster sur glace, allongé d'eau pétillante ou en cocktail.
Enjoy on the rocks, with sparkling water or in cocktails.

Au melon de Cavaillon
With Cavaillon melon

Une puissance aromatique intense
Intense aromatic power

Une excellente base en mixologie
An excellent base for mixology

MADE IN FRANCE

APÉRITIF FRUITÉ
FRUITY APERITIF

12% VOL

PUISSANT & FRUITÉ FRUITY AND POWERFUL

Née sous le soleil de la Drôme Provençale, la Melonade est élaborée à partir de melons de Cavaillon, cultivés et cueillis à maturité dans le terroir unique du Sud de la France.

Cet apéritif fruité, peu alcoolisé (12%), à l'aromatique riche et intense est une excellente base créative en mixologie.

Born in the sunny region of the Drôme Provençale, Melonade is made from Cavaillon melons, grown and picked when ripe in the singular terroir of southern France.

This fruity, low-alcohol aperitif (12%), with its rich, intense flavour, is an excellent creative base for mixology.



Melon



Fraîcheur



Puissance

Nez Nose

Nez puissant et fruité de melon bien mûr.
Powerful, fruity nose of ripe melon.

Bouche Palate

Goût généreux de melon mûr, de chair juteuse, associée à la douce saveur sucrée.
Full-bodied taste of ripe, juicy melon combined with a soft, sweet flavour.

Fin de bouche Finish

Bonne longueur en bouche, persistance du fruit sucré.
Good length, persistent sweet fruit.

Une pause fraîcheur au cours d'une chaude journée d'été... Quand le melon apporte sa douce tonalité et capture l'essence d'un art de vivre aux mélodieux accents du sud.

A refreshing break on a hot summer's day... The melon brings its own sweet tone and captures the essence of the art of living with melodious southern accents.

Cocktail Signature

Smoked Melon

Un drink audacieux qui développe des notes fumées et fruitées.

3 cl Vermouth Blanc Distillerie des Alpes
3 cl Melonade ARTONIC
3 cl Mezcal
3 cl Citron Jaune
1 dash Absinthe Ælred

Instructions

Au shaker, verser l'ensemble des ingrédients puis shaker durant 10 secondes. Verser dans un verre à cocktail. Garnir d'un joli zeste de citron jaune.

A bold drink that delivers smoky, fruity notes.

3 cl Vermouth Blanc Distillerie des Alpes
3 cl Melonade ARTONIC
3 cl Mezcal
3 cl Lemon juice
1 dash Absinthe Ælred

Instructions

Pour all ingredients into a shaker and shake for 10 seconds. Pour into a cocktail glass. Garnish with lemon zest.



NECTARINE

À déguster sur glace, allongé d’eau pétillante ou en cocktail.
Enjoy on the rocks, with sparkling water or in cocktails.

À la pêche de Provence
Peach of Provence

Une puissance aromatique intense
Intense aromatic power

Une excellente base en mixologie
An excellent base for mixology

MADE IN FRANCE

APÉRITIF FRUITÉ
FRUITY APERITIF

12% VOL

SUCRÉ & FRUITÉ SWEET AND FRUITY

Née sous le soleil de la Drôme Provençale, la Nectarine est élaborée à partir de pêches de Provence, mûries et récoltées à maturité dans les vergers du Sud de la France.

Cet apéritif fruité, peu alcoolisé (12%), à l’aromatique douce et acidulée est une excellente base créative en mixologie.

Born under the sun in the Drôme Provençale region, Nectarine is made from ripened Provençal peaches harvested at full maturity, in the orchards of southern France.

This fruity, low-alcohol aperitif (12%), with its sweet, zesty flavour, is an excellent creative base for mixology.



Pêche
Plaisir
Intensité

Nez *Nose*

Nez assez puissant de pêche de vigne, fruité, avec quelques notes florales.

Vineyard peach, fruity, with floral notes.

Bouche *Palate*

Goût doux, sucré et acidulé de la pêche de vigne.

Mild, sweet and tangy vine peach flavour.

Fin de bouche *Finish*

Assez long en bouche, notes sucrées et fruitées.

Long finish, lasting sweet and fruity notes.

À l’image de la pêche : un style tout en généreuses rondeurs, allié à des teintes fruitées et sucrées. Une composition aux reflets chauds et rosés, comme la douceur d’un soir d’été.

Like peach: a generously rounded style, combined with fruity, sweet nuance. A composition with warm, rosy reflections, like the dreamy laziness of a summer evening.

Cocktail Création

Escale Radieuse

Un cocktail frais, pétillant et percutant dans lequel les épices donnent vie aux notes d’agrumes.

2,5cl Nectarine ARTONIC
3cl Glowing Swing ARTONIC
1cl Verjus ARTONIC
9cl Ginger Beer ARTONIC

Instructions

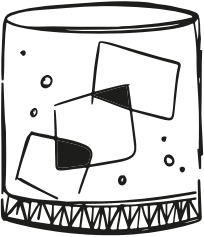
Dans un verre old fashioned, verser les glaçons au ¾. Ajouter les ingrédients. Mélanger durant 8 secondes afin de rafraîchir la boisson. Garnir d’une tranche de Nectarine fraîche.

A fresh, sparkling, punchy cocktail in which the spices bring the citrus notes to life.

2,5cl Nectarine ARTONIC
3cl Glowing Swing ARTONIC
1cl Verjus ARTONIC
9cl Ginger Beer ARTONIC

Instructions

In an old fashioned glass, fill with 3/4 ice cubes. Add ingredients. Stir the drink for 8 seconds to chill. Garnish with a slice of fresh Nectarine.



Explore
your
Creativity