

DJIN[®]

SPIRITS

1er Spiritueux sans alcool français

Libérez votre esprit !





Esprit-de-plantes élaboré grâce à un nouveau procédé breveté d'extraction des arômes à base de principes actifs naturels et plus de vingt plantes, le DjIn offre une alternative sérieuse, saine et qualitative à tous ceux qui ne peuvent ou ne veulent pas consommer d'alcool sans pour autant renoncer au plaisir de la dégustation.



DJIN : Nature Immunité N°2 (vertus revitalisantes)

CONTENANCE: 50 cl – 10cl

TITRAGE : 0,0%



SANS ALCOOL



SANS SUCRE



SANS GLUTEN



VEGAN



SANS CALORIES

Informations :

MATIÈRE PREMIÈRE : Distillats et extraits botaniques, acides acétique/citrique, eau

TYPE: boisson sans alcool à consommer pure sur glace ou en cocktail. *S'utilise comme un spiritueux dans le dosage et se substitue à un alcool blanc dans la préparation de cocktails.*

DDM : 3 ans. Stocker à température ambiante. Peut se conserver au minimum 6 mois après ouverture sans perte d'arômes.

BOUTEILLE : Verre antique

BOUCHON : Liège

ETIQUETTE : Papier recyclé

Dégustation :

ASPECT VISUEL : Robe transparente

NEZ : frais et fruité avec des notes de cassis et de fruit des bois

PALAIS : Attaque acidulée portée par la gourmandise de la myrtille et de la framboise et rehaussée de notes légèrement mentholées et poivrées qui se concluent sur une belle amertume

CORPS : Délicat mais structuré



Genièvre



Myrtille



Framboise



Gentiane



Sureau



Elu meilleur spiritueux no/low au monde 2024



Amer digestif sans alcool élaboré à partir des queues de distillation de Djin Nature Passion N°1 dans lesquelles ont été infusées de nombreuses plantes médicinales dont le curcuma, l'orange amère et la gentiane pour encore plus de saveurs : AmarOz se positionne comme une délicieuse alternative saine et très peu sucrée au Campari.



DJIN : Signature **AmarOz N°1 (vertus digestives)**

CONTENANCE: 50 cl – 10cl

TITRAGE : 0,0%



SANS ALCOOL



**SANS SUCRE
AJOUTÉ**



SANS GLUTEN



VEGAN

Informations :

MATIÈRE PREMIÈRE : Eau, extraits botaniques, vinaigre, glycérine végétale, acide citrique

TYPE: boisson sans alcool à consommer pure sur glace ou en cocktail. *S'utilise comme un spiritueux dans le dosage et se substitue à un amaro dans la préparation de cocktails.*

DDM : 3 ans. Stocker au frais après ouverture. Peut se conserver au minimum 6 mois après ouverture sans perte d'arômes.

BOUTEILLE : Verre antique

BOUCHON : Liège

ETIQUETTE : Plastique végétal biodégradable

Dégustation :

ASPECT VISUEL : Robe cuivrée

NEZ : Camphré avec des notes de Xerès et d'orange amère

PALAIS : Attaque acidulée et épicée portée l'amertume du pamplemousse et la fraîcheur du curcuma avec une finale longue et gourmande adoucie par la sucrosité de la betterave

CORPS : Liqueureux



Orange amère



Betterave



Curcuma



Gentiane



Romarin

DJIN
SPIRITS
Signature

THE SPIRITS
BUSINESS
GLOBAL
LOW & NO
MASTERS
SILVER 2026



Premier "sloe gin sans alcool" au Monde



Liqueur de prunelles sauvages sans alcool élaborée sur une base de Djin Immunité et de Djin Passion via une maturation de plusieurs mois en fûts pour en extraire tous les arômes et les bienfaits à la manière du célèbre digestif anglais Sloe gin (dont la réputation de lutter contre les maux de gorges et les angines n'est pas usurpée !).



DJIN : Signature Sloe Djin N°1 (vertus anti-inflammatoires)

CONTENANCE: 50 cl – 10cl

TITRAGE : 0,0%



SANS ALCOOL



SANS GLUTEN



VEGAN

Informations :

MATIÈRE PREMIÈRE : Distillats et extraits botaniques, prunelles sauvages, érythritol, glycérine végétale, vinaigre, eau

TYPE: boisson sans alcool à consommer pure sur glace ou en cocktail. *S'utilise comme un spiritueux dans le dosage et se substitue à une liqueur dans la préparation de cocktails.*

DDM : 3 ans. Stocker à température ambiante. Peut se conserver au minimum 6 mois après ouverture sans perte d'arômes.

BOUTEILLE : Verre antique

BOUCHON : Liège

ETIQUETTE : Papier recyclé

Dégustation :

ASPECT VISUEL : Robe grenat

NEZ : Gourmand avec des notes d'amaretto

PALAIS : Attaque ample et généreuse alliant le fruité des notes de cerises à l'acidulé de l'orange et la fraîcheur de l'amande amère, le tout rehaussé d'un final légèrement épicé

CORPS : Liqueureux



Genièvre



Prunelle



Amande



Mandariner



Anis étoilé

Notre philosophie



DJIN SPIRITS a été développée dans la **continuité du travail** et avec la même philosophie qui anime Romuald Vincent depuis 8 ans maintenant au sein de son entreprise MAISON DÂME spécialisée dans la production de **spiritueux artisanaux premium** : à savoir une **démarche locale et éco-responsable**, qui allie tradition et innovation en s'appuyant sur le pouvoir des plantes médicinales et un **savoir-faire millénaire** propre au village de Saint-Brice en Charente. Son objectif : opérer les mariages les plus harmonieux en sublimant les arômes et les principes actifs des plantes **pour vous restituer tous les bienfaits de la Nature**.

Dans cette optique, le **positionnement bio**, la **traçabilité** et les **circuits courts** nous semblent la démarche la plus cohérente à adopter. En outre, le bio représente un axe de développement d'autant plus important pour la filière sans alcool que celle-ci, encore jeune, est véritablement sous-représentée de ce point de vue. Dans la mesure où ce type de production s'inscrit dans une démarche qu'on pourra qualifier de « bien-être », travailler en bio tombe donc sous le sens, c'est clairement ce que les consommateurs et les nouvelles générations recherchent, et pour nous c'est surtout un **gage de reconnaissance et de qualité supplémentaire** vis-à-vis de notre travail.



Une entreprise familiale



Romuald Vincent (Création et production):

« Je me suis tourné vers l'univers des spiritueux il y a maintenant 10 ans afin de redonner vie à une ancienne production familiale imaginée par mon grand père. Cette première expérience m'a permis de me familiariser avec les techniques d'extraction et de distillation au cœur du métier de liquoriste, dans une recherche constante de perfectionnement et d'innovation ; lesquels ont abouti à l'obtention de plus de 50 médailles internationales pour la qualité de mes cuvées. Mon ambition actuelle est de contribuer à la valorisation de la filière du sans-alcool tout en préservant une forme d'excellence et d'avant-gardisme à la française. »



Claudine Vincent (Supervision et logistique):

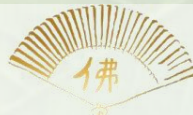
« Ma motivation : prendre part à un projet familial porteur de sens, innovant et avec des valeurs me correspondant. Utiliser toutes mes connaissances et compétences pour contribuer au développement de ce projet dans le respect de l'environnement. »



Ils nous font confiance :



RÉMY MARTIN buddha-bar



Un savoir-faire innovant

Des résultats convaincants et unanimement salués :

Le « Gin sans alcool » le plus titré au monde

Les points forts du DJIN :

- Un goût unique, intense, sans équivalent
- Des ingrédients d'origine naturelle
- Une technologie brevetée
- Une production artisanale
- Une reconnaissance internationale
- La structure et la saveurs d'un alcool (9 personnes sur 10 pensent que le produit contient de l'alcool dans le cadre de dégustations à l'aveugle)
- Une conservation longue (1 an ouvert à température ambiante sans perte d'arômes).
DLUO > 3 ans
- Des capacités de dilution et de transformation avérées (cocktails, gastronomie)



« [...] Very fresh, very crisp, bond dry, it has a wonderful kind of acidity and then on the mid pallet you feel the **wonderful kind of spicy character** of cinnamon, cardamom and other Christmas spices **complemented by those kind of fresh citrus**, more like a green apple and peel. A **really interesting beverage to discover**[...]»

Raimonds Tomsons

Meilleur sommelier du monde 2023



bpi france





Un outil naturel de dégustation aux possibilités de créations illimitées...

