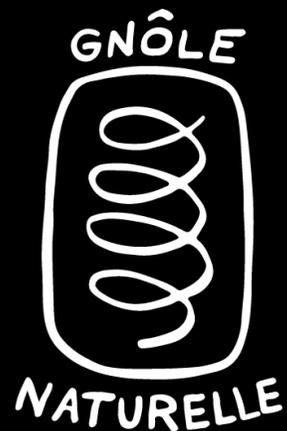




PRÉSENTATION
GÉNÉRALE
La Distillerie





L'équipe porteuse du projet et le conseil consultatif

Mr NICOLAS ANGENIEUX:

Ancien Directeur Commercial et Technique
Cofondateur d'une start-up innovante en 2014, revendue en 2018

ETUDES :

- Maîtrise en Biologie/Géologie, Sciences de la vie et de la Terre
- Bac+5 Informatique
- 40 années de pratiques familiale de la distillation en tant que « Bouilleurs de crus ».



FORMATIONS :

distillerie
BAPTISTE

Distillerie Baptiste.

Siège social : 2 rte des Séquoias - Chavillac - 15400 ST ETIENNE DE CHOMEIL FR
Tél. : 06 14 60 46 07 - SIRET 824623383 00026 - APE 1101Z - EA FR019 003 E2753
Organisme de Formation : 84150327215 - Certifié QUALIOPI à partir du 19/10/2021

Formations suivies dans le cadre du projet :

- **2021** : CREA01 - FORMATION : Création d'un prévisionnel et d'un plan d'affaire de distillerie artisanale. Baptiste FRANCOIS
- **2021** : FORMATION : Aspects juridiques et douaniers de la distillation et du marché des boissons spiritueuses avec Jennifer FRAIR ROSKIS. Baptiste FRANCOIS et Jennifer FRAIR-ROSKIS
- **2022** : SPI01 - FORMATION : Distillation à repasse et conception d'une eau de vie de plante (Gin, Absinthe, ...) avec Martial BERTHAUD - MB2202
- **Avril 2022** : IMMERSION/APPRENTISSAGE auprès d'un distillateur professionnel. Baptiste FRANCOIS



D'autres formations prévues auprès du Centre International des Spiritueux (CIDS –SEGONZAC) sont prévues en 2023 :

[P1W - Perfectionnement et élaboration des whiskies](#)





L'EQUIPE CONSULTATIVE

Afin de mettre toutes les chances de réussite de son côté, le Président souhaite s'entourer d'un conseil de consultatif de gouvernance et des avis et du savoir-faire de spécialistes du secteur des spiritueux et d'entrepreneurs.



Mr TANNEGUY DE BOURMONT

Entrepreneur, conseil.

Président DOBAXO : Conditionnement, négoce, importation/exportation de vins et Spiritueux.



Mr MARC AGUILERA

Expert-Comptable et Commissaire aux Comptes

Notre Expert-Comptable, Validation des comptes, Conseil Business plan et prévisionnel Financier.



Maître BEATRICE DIJEAU

Avocat au Barreau de Lyon : Droit des affaires, Droit des sociétés, Droit des nouvelles technologies, de l'informatique et de la communication, Droit commercial, et de la concurrence.



Mr BAPTISTE FRANCOIS :

Président et distillateur à distillerie-baptiste.com

Fondateur et responsable de centre-formation-distillerie.com

Coaching et conseils techniques pour la distillation de spiritueux et la gestion d'une entreprise



Mme JENNIFER FRAIR-ROSKIS

Juriste-Conseil | Vin & Spiritueux | Secteur public

Coaching et conseils juridique



Mr PHILIPPE JUGE

Philippe JUGE nous suit et nous a conseillé par sa connaissance du secteur du Whisky et des spiritueux.

Directeur **AMUSE-BOUCHE EVENT – Salon des spiritueux Français, FRANCE QUINTESSENCE**

exDirecteur **FÉDÉRATION DU WHISKY DE FRANCE**

ex Responsable communication **LA MAISON DU WHISKY - LMDW**



Implantation

La distillerie est installée dans le Parc Naturel des Monts d'Ardèche sur notre exploitation agricole.

La distillerie est située en Zone Montagne et Zone de Revitalisation Rurale.

5 ha de terrains agricoles (Mirabelles, Framboises, Châtaigniers) sont certifiés Agriculture Biologique.

L'exploitation dispose d'une eau de qualité, fraîche et abondante : un ruisseau, 2 lacs collinaires et 3 sources

Les bâtiments mis à disposition de la distillerie comportent un Hangar de 250 m² sur deux niveaux, de quais de chargement, d'une zone de stockage externe, d'un hangar couvert et de terrains libres.





MOYENS ET METHODES DE PRODUCTION

Whiskies

A l'exception de la culture de l'orge, nous travaillons les spiritueux depuis la matière première jusqu'à la mise en bouteille.

Nous recherchons localement les meilleures matières premières et travaillons avec les Labels Agriculture Biologique et Valeurs Parc Naturel Régional. Notre partenaire et fournisseur d'Orge maltée « **Art Malt Bio** » est à seulement 9 Km de la distillerie.

Nous disposons de notre local a grains, d'un aplatisseur professionnel pour produire le *Grist*, d'une unité d'empatage (*Mashtun*) et de Filtration d'une capacité de 5hl pour produire notre *Wash*. Les moûts de Whiskies sont mis à fermenter dans un foudre de chêne Français de 34 hl ayant contenu un grand vin de bourgogne (Pommard) pour plusieurs jours.



Rhums

Nous élaboration des rhums de mélasse dits « **High Esters/Grand Arômes** », à la Jamaïcaine.

Après plusieurs tests et sourcing de matières premières, notre choix s'est porté sur **une mélasse pure canne Bio en provenance de Cuba**. Nos fermentations de moûts de Rhum sont effectuées en foudre de chêne Français de 60 hl ayant contenu des Grand vins de Bordeaux, afin que les différentes levures sélectionnées puissent exprimer complètement leur potentiel et des arômes complexes pendant plus d'un mois.





MOYENS ET METHODES DE PRODUCTION



Nos foudres de fermentation : capacité 94 hl

- 60 hl Rhum
- 34 hl Whisky

Notre unité de brassage : 5hl





Distillation

Nous distillons de manière traditionnelle et artisanale (Distillation discontinue, flamme nue, feu de bois)

Pour des raisons environnementales, j'ai fait le choix de renoncer dès le départ à la simplicité de chauffe du gaz et de l'électricité pour la distillation au profit du feu de bois et de la biomasse. Nous travaillons bien sûr, avec le bois du domaine.

Première Passe : Un bel alambic Charentais de 25hl de la maison Chalvignac (COGNAC) et chauffe biomasse est venu rejoindre la distillerie pour assurer à nos consommateurs une régularité de production et une capacité de production importante.

Repasse : J'ai restauré patiemment un alambic Guillaume-Fils (Clermont-Ferrand -1923) de 500l à flamme nu et chauffe bois.

Bien que complexe à maîtriser, le feu de bois apporte un caractère certain et recherché à nos distillats.

La recherche de la qualité est au cœur de notre métier d'artisan comme l'affirme la devise de la distillerie « **Avec conviction et sans concession** ».





Elevage et vieillissement

Nous avons fait appel à la Tonnellerie de Jarnac (COGNAC) pour la réalisation de nos fûts destinés à l'élevage

<https://www.tonnelleriedejarnac.com/>

Différentes essences de Bois (Chêne Français, Accacia) sont utilisées pour nos Fûts. De même différents types, durées et puissances de « Chauffe » sont appliqués à nos barriques en fonction des spiritueux et de leurs destinations.

Nous travaillons avec 3 tailles de Fûts neufs :

- 55 l pour un vieillissement rapide et une commercialisation immédiate de nos spiritueux
- 110l pour des vieillissements de moyenne durée suivi de commercialisation
- 220 l pour des vieillissement longue durée

Nos spiritueux de garde sont ensuite basculés sur des futs « roux » ayant contenu de « grands Cognacs »



Chai

Les fûts sont entreposés directement dans les locaux de la distillerie, dans un chai sec (sous les toits) ou dans un chai humide (semi-enterré) pour la phase de vieillissement.

Un deuxième hangar sur les terrains de l'exploitation est prévu pour accompagner notre croissance



CHIFFRES CLES / DISTILLERIE RECHERCHE DISTRIBUTEUR

Réalisé

**300 000 €
Invest.
réalisés**

Investissements déjà réalisés sur l'outil de production et sur le process industriel de la Distillerie à ce jour

**20
références
produits**

Nous comptons actuellement environ 20 références produits réparties sur 5 Familles de produits (spiritueux, Epicerie fine)

**Ventes
France**

Cavistes
Epiceries Fines
Ventes directes
50k€ CA

PLAN 2024

**+1 ETP
embauche**

Embauche en production d'un équivalent temps plein

**5000 cols
en 2024**

Nombre de bouteilles de Spiritueux commercialisées pour 2024 avec l'outil de production actuel de la Distillerie.

**4000 cols
Pour
Stock**

Equivalent nombre de bouteilles de Spiritueux produites et stockées pour vieillissement long (Whisky et Rhums)

**150 000€
CA en
2024**

Chiffre d'A projeté pour 2024 avec un distributeur.

Nos axes de Développement A Moyen Terme

50 000 cols

Augmentation de production liée à un embauche et à de l'investissement de matériel de production

**Augmenter
notre marge**

Augmenter la commercialisation directe

+ 15% CA

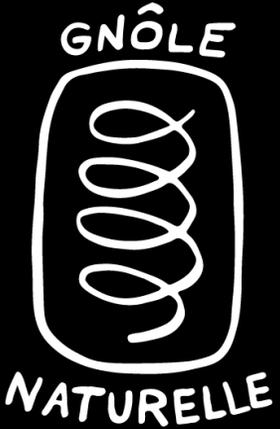
Premiers Whisky sur le marché

**+15% CA
Export**

Recherche de partenaires Export Commercialisation

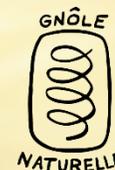


—
SPIRITUEUX
—
Whiskies, Rhums,
Eaux de vie
& Spiritueux
gastronomiques

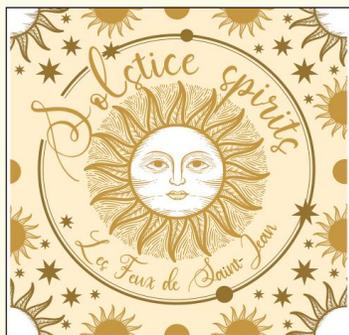




Solstice Whiskies



La distillerie produit ses Whiskies selon la méthode traditionnelle écossaise avec une distillation à repasse avec des Alambics de type « Charentais » permettant de maîtriser parfaitement la qualité des distillats produits. Nous nous inscrivons ainsi dans une production qualitative où nous assurerons le cycle complet de production du Whisky à l'exception de la culture et du maltage de des céréales :



- ✓ Fumage (Essences d'Aulnes/Bruyères) d'Orges déjà Maltés.
- ✓ Empâtage
- ✓ Fermentation
- ✓ Distillation
- ✓ Vieillissement
- ✓ Filtration/Réduction/assemblage
- ✓ Mise en bouteille/ Etiquetage

Whisky Single Malt

Une partie de la production est stockée pour maturation et l'obtention au bout de trois ans de l'appellation **Whisky Single Malt**

Pur Malt (jeune eau de vie de grain ne portant pas encore l'appellation Whisky)

Une partie de la production sera commercialisée au bout de trois à six mois sous l'appellation Eau de vie de grain « Pur Malt ». La réglementation européenne ne permet pas dans ce cas de bénéficier de l'appellation Whisky si l'eau de vie n'a pas passé trois ans en fûts.

Bien qu'onéreux, nous pratiquons un vieillissement en Fûts de chêne Français de petites capacité (55l) fortement bousinés (brulés), pour accélérer les transferts Bois / Eau de vie tout en conservant la qualité des spiritueux.



Solstice Whiskies

Pur Malt Spirit Tourbé Bio - 46% :

Un New Make Pur Malt Bio qui magnifie les céréales et préfigure notre prochain Whisky Ardéchois.

Travail sur les saisons avec les expressions d'orges **Solstice d'été et d'Hiver**.

Distillation traditionnelle lente à repasse et à flamme nue sur deux alambics au feu de bois.

Un New Make Pur Malt Bio Tourbé qui met en avant la typicité des malts tourbés et le caractère fumé des scotchs.

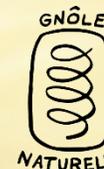
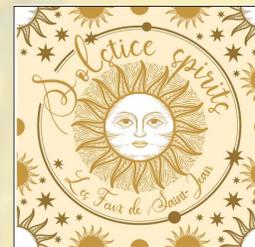
L'orge maltée et tourbée (45 ppm) est également fumée à froid par nos soins avec des essences de bois locales (bruyères et aulnes).

Une distillation à repasse traditionnelle lente et au feu de bois lui confère le caractère affirmé des grands Single Malt.

Nos futurs Whiskies:

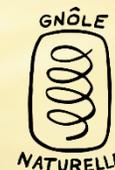
Nos spiritueux sont mis à vieillir dans des fûts spécialement toastés pour nos whiskies par la Tonnellerie de Jarnac (Cognac).

Le chêne Français et une chauffe expérimentale en profondeur lui confèrent des arômes uniques et complexes. Nos Pur Malt sont mis en bouteille sans coloration, ni filtration afin de préserver leur originalité.





Solstice Whiskies



PUR MALT

ARDÉCHOIS – 56% ou 46% vol.
SINGLE CASK ou Pur Malt Classique



SOLSTICE PUR MALT BIO est notre New Make Spirit et préfigure notre prochain WHISKY Ardéchois.

L'orge provient de la malterie des Monts d'Ardèche distante de seulement 9 Km.

Une distillation à repasse traditionnelle lente et au feu de bois lui confère le caractère affirmé des grands Single Malt.

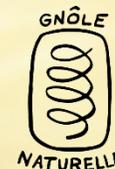
Notre spiritueux est mis à vieillir dans des fûts spécialement toastés pour nos whiskies par la Tonnellerie de Jarnac (Cognac).

Notre Single Malt est mis en bouteille sans coloration, ni filtration afin de préserver son caractère authentique.

Un nez extrêmement puissant de champs et de céréales qui ne laisse pas indifférent. Une explosion de malt en bouche et un côté herbacé et vif. Longueur en bouche légèrement fumée, notes de tabac et fruits secs.



Solstice Whiskies



PUR MALT
ARDÉCHOIS TOURBÉ - 46%Vol.



SOLSTICE PUR MALT TOURBE BIO est notre New Make Spirit et préfigure notre prochain WHISKY Ardéchois.

L'orge maltée et tourbée (35 ppm) est également fumée à froid par nos soins avec des essences de bois locales (bruyères et aulnes).

Une distillation à repasse traditionnelle lente et au feu de bois lui confère le caractère affirmé des grands Single Malt.

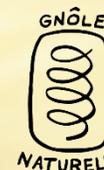
Notre spiritueux est mis à vieillir dans des fûts spécialement toastés pour nos whiskies par la Tonnellerie de Jarnac (Cognac).

Notre Single Malt est mis en bouteille sans coloration, ni filtration afin de préserver son caractère authentique.

Un nez fumé puissant où la tourbe prédomine pour les amateurs. Une explosion de céréales torréfiées en bouche, du corps et un peu de sucrosité. Longueur en bouche fortement fumée avec des notes de réglisse.



Rhums et Rhums arrangés



Comme pour les Whiskies, nous nous inscrivons ainsi dans une production qualitative où nous assurons le cycle complet de production du Rhum à l'exception de la culture de la canne et de la production de mélasses.



- ✓ Sélection des mélasses bio
- ✓ Dilution
- ✓ Fermentation
- ✓ Distillation
- ✓ Vieillessement
- ✓ Filtration/Réduction/assemblage
- ✓ Mise en bouteille/ Etiquetage

La production de Rhums repose essentiellement sur la distillation d'un moût fermenté de mélasse bio importée de CUBA.

La distillerie cible la production de Rhum de type « high esters » et/ou de type « grand arôme ».

Les Rhums high esters sont dits « lourds » car très concentrés et qui souvent dépassent de loin les rhums traditionnels classiques en termes de concentration aromatique.

Dans cette catégorie des high esters, on trouve une famille héritée des premiers temps du rhum : les rhums « grand arôme ».

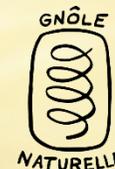
Leur principale singularité est qu'au lieu d'utiliser de l'eau et des acides pour diluer et préparer le moût, on emploie de la vinasse (résidu très acide des distillations précédentes).

La fermentation est longue et met en œuvre différents types de levures (ajoutées ou indigènes à la cuve en bois).

Le foudre de chêne où se déroule la fermentation renferme un véritable bouillon de culture, un écosystème bâti sur des bactéries et des levures. Elles vont se livrer bataille pendant près de 4 semaines et vont ainsi produire des alcools complexes et concentrés (sous l'effet du stress de cette bataille, les levures lient encore plus d'acides aux alcools, ce qui produit encore plus de molécules aromatiques).



Solstice Rhums Bio



Rhum Bio Grand-Arôme Ambré 56% ou 46%vol. :

Sélection de mélasses Bio en provenance de CUBA.

Fermentation longue (4 semaines) en foudre de Chêne Français (plusieurs types de levures)

Distillation traditionnelle lente à repasse et à flamme nue (feu de bois).

Mise sous bois -> Partenariat avec la Tonnellerie de Jarnac pour le choix des chauffeuses de nos fûts spéciales Rhums.

Rhum Bio Grand-Arôme Blanc 46%vol.

Sélection de mélasses Bio.

Fermentation longue (3-4 semaines) en foudre de Chêne Français (2 types de levures)

Distillation traditionnelle lente à repasse et à flamme nue (feu de bois).

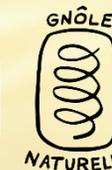
Bienvenue en Cub Ardèche !

SOLSTICE est notre rhum Grand Arôme pur mélasse de canne issu de l'Agriculture Biologique. Son goût puissant et typé reflète ses origines CUBAINES ainsi que notre mode de fermentation long et en foudre de chêne français. Il est traditionnellement distillé deux fois avec conviction et sans concession dans notre alambic au feu de de bois. Ceci lui confère une aromatique exceptionnelle et une grande longueur en bouche.





Solstice Rhums



RHUM SAINT-JEAN AMBRÉ
ARDÉCHOIS - 46%Vol.
OU
SINGLE CASK -56%Vol.



Le RHUM Saint-Jean Ambré est notre Rhum BIO Grand Arôme vieilli plusieurs mois.

Notre rhum est mis à vieillir dans des fûts spécialement conçus et toastés pour nos rhums par la Tonnellerie de Jarnac (Cognac).

Le chêne Français et les fonds d'acacia associés à nos directives de chauffe confèrent des arômes uniques et complexes à ce rhum exceptionnel.

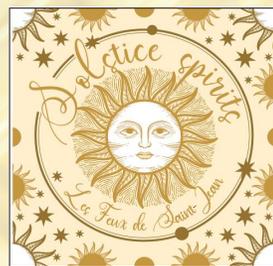
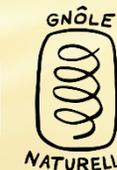
Son goût puissant et typé reflète ses origines CUBAINES ainsi que notre mode de fermentation long et en foudre de chêne français.

Une couleur dorée, un nez délicat de rose et d'épices, pour une explosion de saveurs caribéennes intenses.

Existe en version «Rhum Ambré Classique » 46% vol. ou 56% vol. Single Cask



Solstice Rhums



RHUM GRAND ARÔME
ARDÉCHOIS – 46%Vol.



SOLSTICE est notre rhum Grand Arôme pur mélasse de canne issu de l'Agriculture Biologique. Son goût puissant et typé reflète ses origines CUBAINES ainsi que notre mode de fermentation long et en foudre de chêne français.

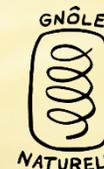
Il est traditionnellement distillé deux fois avec conviction et sans concession dans notre alambic au feu de de bois. Ceci lui confère une aromatique exceptionnelle et une grande longueur en bouche.

Nous avons sélectionné une mélasse bio en provenance de Cuba pour ses arômes intenses. La fermentation dure plus d'un mois avec différents types de Levures dans un foudre de chêne français ayant contenu un grand vin de Bordeaux.

Le distillat n'est ni filtré ni coloré.



Solstice Rhums arrangés



RHUMS ARRANGÉS BIO
ARDÉCHOIS – 46%Vol.
Disponible ÉTÉ 2024



Bienvenue en CubArdèche !

Nous travaillons à l'élaboration de plusieurs recettes de rhums arrangés destinés à ravir très prochainement vos papilles.

Rhums filtrés pour préserver le spiritueux de la dégradations des fruits.

Solstice Framboise Gingembre

Framboises Bio Ardèche, gingembre, sucre canne

Solstice Myrtille

Myrtilles Bio Ardèche, vanille Madagascar,, sucre canne

Solstice Mirabelles épicées

Mirabelles Bio Ardèche, poivre-cannelle, romarin, sucre canne

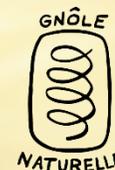
Solstice Caraïbean

Ananas-Mangue-Passion Bio, sucre canne





Spiritueux gastronomiques



La France ne dispose pas d'une longue tradition de production de Whisky - bien que les maisons précurseurs en le domaine disposent maintenant d'une belle notoriété- cependant nous pouvons justifier d'une tradition séculaire en matière de gastronomie.

Notre stratégie consiste principalement à faire le lien entre la cuisine gastronomique et l'usage de spiritueux spécialement conçus à cette fin.



En effet les spiritueux classiques utilisés pour la cuisine sont souvent, à l'instar des vins de cuisine, des spiritueux de qualité médiocre et de faible %Vol. qui ont le défaut d'amener beaucoup d'eau aux préparations culinaires et peu de saveurs. Nous avons ainsi défini les caractéristiques qualitatives de plusieurs spiritueux destinés à la gastronomie et utilisables pour un grand nombre de recettes.

Elaborer une gamme de spiritueux à destination culinaire

Ces préparations à destination culinaire ont la particularité d'être fortement typées au niveau de leurs caractéristiques organoleptiques (accentuées) et de présenter un taux d'alcool plus important que les spiritueux généralement destinés à la boisson.

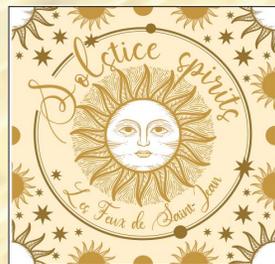
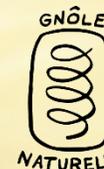
Pour les Chefs – Pur Malt 56%Vol. : une déclinaison spéciale cuisine tourbée ou non

Pour les Chefs – Rhum Ambré et Blanc 56%Vol. : une déclinaison spéciale cuisine





Spiritueux gastronomiques



COFFRET

x3 20cl. SPIRITUEUX GASTRONOMIQUES



Pour tous les gourmets et « Chefs »

Les bons vivants de la Distillerie Les Feux de Saint-Jean vous présentent en exclusivité une gamme de spiritueux pour la cuisine.

Avec ce coffret, nous vous proposons de faire le lien entre une cuisine gastronomique d'horizons divers et l'usage de spiritueux spécialement conçus à cet effet.

Nous avons ainsi élaboré une gamme de spiritueux aux caractéristiques organoleptiques accrues qui vous permettra de sublimer vos préparations salées et sucrées.

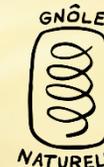
Ce coffret regroupe 3 expressions destinées à une expérience culinaire unique: Cocktails, Terre-Mer, Pâtisseries...

Le coffret est vendu avec un livre de recettes qui présente spécifiquement l'usage de nos alcools gastronomiques dans des expériences culinaires originales.

Le livre peut être virtuel ou papier selon le choix des cuisiniers.



Spiritueux gastronomiques



Poulet curry coco au rhum, pousses de bambou épicés



Ingredients

- 500 g de blancs de poulet, coupés en morceaux
- 2 cuillères à soupe d'huile de coco
- 1 oignon, haché
- 2 gousses d'ail, émincées
- 2 cuillères à soupe de pâte de curry rouge
- 400 ml de lait de coco
- 50 ml de rhum Solstice Saint-Jean Ambré
- 200 g de pousses de bambou, égouttées et rincées
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de sucre de palme (ou de sucre brun)
- Sel et poivre, selon votre goût
- Coriandre fraîche, pour garnir



Gâteau antillais renversé à l'ananas et au rhum Saint-Jean



Ingredients

- 200 g de farine
- 150 g de sucre
- 4 œufs
- 120 g de beurre fondu
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 boîte d'ananas en tranches (environ 400 g)
- 100 g de sucre roux
- 50 ml de rhum Saint-Jean Ambré
- Cerises confites (facultatif)



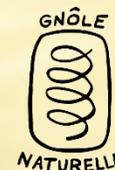
Téléchargement gratuit de notre livre de recettes

Nous sommes éditeurs et propriétaires de l'ouvrage qui peut être traduit facilement dans différentes langues

<https://distillerie-ardeche.fr/spiritueux-gourmet/>



Eaux de vie de Fruits Bio



Ancienne exploitation de petits fruits rouge, le domaine agricole de la distillerie situé en Zone Montagne, conserve en propre 2 ha de Mirabelliers Bio, Framboises Bio et de châtaigniers Bio qui sont ramassés à la main à maturité parfaite pour obtenir une eau de vie délicate et parfumée.

Nous faisons fermenter nos fruits nous-mêmes et procédons rapidement à une distillation traditionnelle à repasse et au feu de bois afin que le moût conserve toutes ses qualités.

Eau de vie de mirabelle

Nous faisons la part belle à la reine de prunes, effeuillées, équeutées, dénoyautées, ...



Eau de vie de Framboise

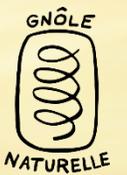
Plusieurs kilos de ces petites pépites écarlates sont nécessaires à l'élaboration d'une eau de vie vibrante de saveur.

A la demande de Bar Tenders nous avons également proposé une version délicatement fumée de l'eau de vie de framboise pour permettre la réalisation de cocktails uniques.





Solstice Eaux de vie de Fruits



Eaux de vie de Framboises Ardéchoises

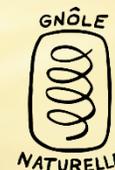
50cl – 46%Vol.

Du fruit, du fruit, ... que du fruit tout en BIO





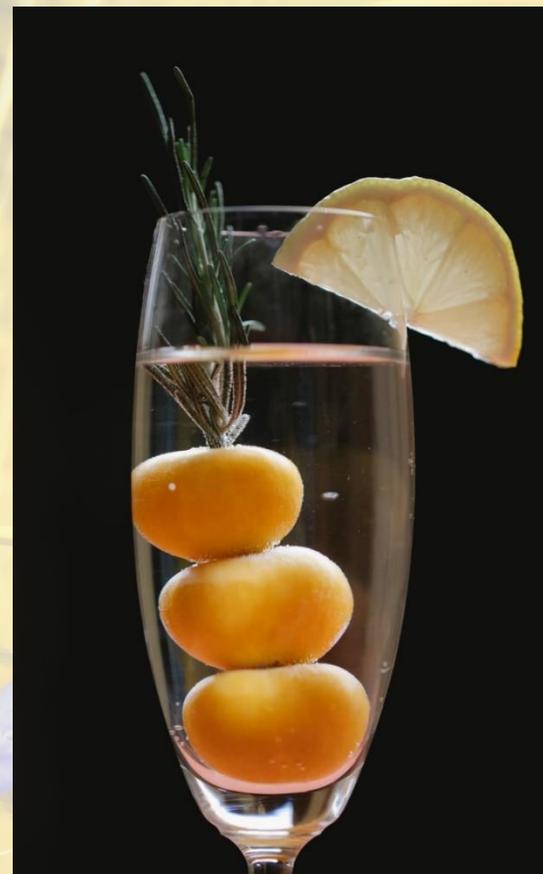
Solstice Eaux de vie de Fruits



Eaux de vie de Mirabelles Ardéchoises

50cl – 46%Vol.

Du fruit, du fruit, ... que du fruit tout en BIO





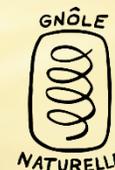
Délices de châtaignes Bio

Nos châtaigniers produisent chaque années près de 3 tonnes de Châtaignes de variétés Combale et Marigoule.
Nos châtaignes sont Bio et répondent à l'AOP Châtaigne d'Ardèche!

Délice de Châtaignes au Rhum Délice de Châtaignes au Whisky

Notre crème de marron artisanale et Bio agrémentée de nos distillats !

De la châtaigne, du sucre et nos spiritueux : Rhum Ambré Saint-Jean 46%vol. ou notre Pur Malt 46%vol.



CHÂTAIGNE
D'ARDECHE

LA REINE DES CHÂTAIGNES



Poids net 390g

Préparée avec :

50g de fruits pour 100g de produit fini

0,75 cl de Rhum 46%vol. pour 100g de produit fini

Teneur totale en sucres : 60g pour 100g

Délices de Châtaignes d'Ardèche au Rhum

AOP Châtaigne d'Ardèche-BIO

A conserver au frais après ouverture

A consommer de préférence avant le 28/02/2025

N° de Lot : REGDIST-23-01



Fabriqué par Distillerie les Feux de Saint-Jean

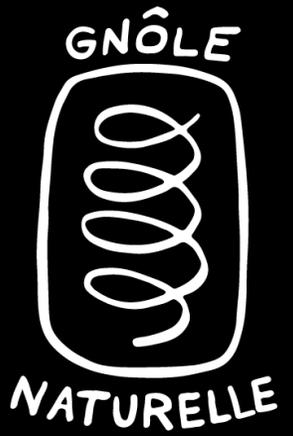
787 route de Chaudier

07240 Saint-Jean-Chambre - FRANCE





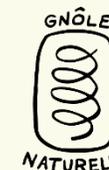
NOTRE OFFRE
Whiskies, Rhums,
Eaux de vie
& Spiritueux
gastronomiques





PRIX VENTE PUBLIC

Prix publics Moyens Constatés appliqués à la Distillerie et sur notre boutique en ligne. Intègrent TVA et droits d'Accises + CSS



Whiskies et Pur Malt

- Pur Malt Bio-70cl/46%vol. **55,00 €TTC**
- Pur Malt Bio Single Cask + étui-70cl/56%vol. **65,00 €TTC**
- Pur Malt Tourbé Bio-70cl/46%vol. **59,00 €TTC**

Rhums et Rhums Arrangés

- Rhum Bio Ambré Saint-Jean -70cl/46%vol. **49,00 €TTC**
- Rhum Bio Ambré Saint-Jean Single Cask + etui-70cl/56%vol. **59,00 €TTC**
- Rhum Bio Grand Arôme-70cl/46%vol. **45,00 €TTC**
- VRAC-5 litres-Rhum Saint-Jean Ambré Bio-5l/46%vol. **280,00 €TTC**
- VRAC-5 litres-Rhum Bio Grand Arôme Bio-5l/46%vol. **230,00 €TTC**
- Fontaine verre 5 litres **42,00 €TTC**

Eaux de vie de fruits

- Eau de vie de Mirabelles Bio-50cl/46%vol. **49,00 €TTC**
- Eau de vie de Framboise Bio-50cl/46%vol. **59,00 €TTC**

Spiritueux pour la cuisine

- Coffret spiritueux gastronomiques + Livre virtuel-3x20cl/56%vol. **59,00 €TTC**
- Livre papier-3x20cl/56%vol. **15,00 €TTC**

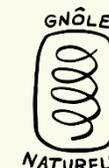
Spécialités et épicerie

- Délices de Châtaignes au Rhum Saint-Jean Bio- 390g.net **9,90 €TTC**
- Délices de Châtaignes Pur Malt Bio- 390g.net **9,90 €TTC**



PRIX ACHAT CAVISTES / EPICERIES FINES

≈ 30% de remise sur le Prix Public HT. Intègrent les droits d'Accises + CSS 2024



Whiskies et Pur Malt

- Pur Malt Bio-70cl/46%vol. **33,00 €HT**
- Pur Malt Bio Single Cask + étui-70cl/56%vol. **38,00 €HT**
- Pur Malt Tourbé Bio-70cl/46%vol. **35,00 €HT**

Rhums et Rhums Arrangés

- Rhum Bio Ambré Saint-Jean -70cl/46%vol. **29,00 €HT**
- Rhum Bio Ambré Saint-Jean Single Cask + etui-70cl/56%vol. **35,00 €HT**
- Rhum Bio Grand Arôme-70cl/46%vol. **27,00 €HT**
- VRAC-5 litres-Rhum Saint-Jean Ambré Bio-5l/46%vol. **165,00 €HT**
- VRAC-5 litres-Rhum Bio Grand Arôme Bio-5l/46%vol. **135,00 €HT**
- Fontaine verre 5 litres **42,00 €HT**

Eaux de vie de fruits

- Eau de vie de Mirabelles Bio-50cl/46%vol. **29,00 €HT**
- Eau de vie de Framboise Bio-50cl/46%vol. **35,00 €HT**

Spiritueux pour la cuisine

- Coffret spiritueux gastronomiques + Livre virtuel-3x20cl/56%vol. **35,00 €HT**
- Livre papier-3x20cl/56%vol. **13,00 €HT**

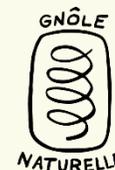
Spécialités et épicerie

- Délices de Châtaignes au Rhum Saint-Jean Bio- 390g.net **6,50 €HT**
- Délices de Châtaignes Pur Malt Bio- 390g.net **6,50 €HT**



PRIX ACHAT DISTRIBUTEURS

≈ 20% de remise sur le Prix Cavistes/Epicerie Fines HT. Intègrent les droits d'Accises + CSS 2024



Whiskies et Pur Malt

- Pur Malt Bio-70cl/46%vol. **26,00 €HT**
- Pur Malt Bio Single Cask + étui-70cl/56%vol. **31,00 €HT**
- Pur Malt Tourbé Bio-70cl/46%vol. **28,00 €HT**

Rhums et Rhums Arrangés

- Rhum Bio Ambré Saint-Jean -70cl/46%vol. **23,00 €HT**
- Rhum Bio Ambré Saint-Jean Single Cask + etui-70cl/56%vol. **28,00 €HT**
- Rhum Bio Grand Arôme-70cl/46%vol. **21,00 €HT**
- VRAC-5 litres-Rhum Saint-Jean Ambré Bio-5l/46%vol. **130,00 €HT**
- VRAC-5 litres-Rhum Bio Grand Arôme Bio-5l/46%vol. **110,00 €HT**
- Fontaine verre 5 litres **42,00 €HT**

Eaux de vie de fruits

- Eau de vie de Mirabelles Bio-50cl/46%vol. **23,00 €HT**
- Eau de vie de Framboise Bio-50cl/46%vol. **28,00 €HT**

Spiritueux pour la cuisine

- Coffret spiritueux gastronomiques + Livre virtuel-3x20cl/56%vol. **28,00 €HT**
- Livre papier-3x20cl/56%vol. **13,00 €HT**

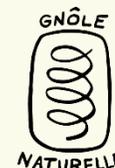
Spécialités et épicerie

- Délices de Châtaignes au Rhum Saint-Jean Bio- 390g.net **5,50 €HT**
- Délices de Châtaignes Pur Malt Bio- 390g.net **5,50 €HT**



PRIX PUBLICS ET PROFESSIONNELS

Intègrent les droits d'Accises + CSS 2024



PRODUITS	VOLUME	%TAV	Prix pro HT Caviste/Epicerie	Prix pro HT Distributeur	TVA	HT Public	TTC Public
Pur Malt Bio-70cl/46%vol.	0,70	46%	33,00 €	26,00 €	9,17 €	45,83 €	55,00 €
Pur Malt Tourbé Bio-70cl/46%vol.	0,70	46%	35,00 €	28,00 €	9,83 €	49,17 €	59,00 €
Pur Malt Bio Single Cask-70cl/56%vol.	0,70	56%	38,00 €	31,00 €	10,83 €	54,17 €	65,00 €
Rhum Bio Ambré Saint-Jean -70cl/46%vol.	0,70	46%	29,00 €	23,00 €	8,17 €	40,83 €	49,00 €
Rhum Bio Ambré Saint-Jean Single Cask-70cl/56%vol.	0,70	56%	35,00 €	28,00 €	9,83 €	49,17 €	59,00 €
Rhum Bio Grand Arôme-70cl/46%vol.	0,70	46%	27,00 €	21,00 €	7,50 €	37,50 €	45,00 €
Eau de vie de Mirabelle Bio-50cl/46%vol.	0,50	46%	29,00 €	23,00 €	8,17 €	40,83 €	49,00 €
Eau de vie de Framboise Bio-50cl/46%vol.	0,50	46%	35,00 €	28,00 €	9,83 €	49,17 €	59,00 €
Livre Cuisine papier			13,00 €	13,00 €	2,50 €	12,50 €	15,00 €
Coffret spiritueux gastronomique + Livre virtuel-3x20cl	0,60	56%	35,00 €	28,00 €	9,83 €	49,17 €	59,00 €
Coffret spiritueux gastronomique + Livre papier-3x20cl	0,60	56%	47,00 €	41,00 €	12,33 €	61,67 €	74,00 €
Délices de Châtaignes Nature - Bio - 390 gr. net			5,00 €	4,00 €	0,35 €	6,67 €	7,00 €
Délices de Châtaignes au Rhum Saint-Jean Bio- 390g.net	0,00	46%	6,50 €	5,50 €	0,50 €	9,43 €	9,90 €
Délices de Châtaignes Pur Malt Bio- 390g.net	0,00	46%	6,50 €	5,50 €	0,50 €	9,43 €	9,90 €
VRAC-5 litres-Rhum Saint-Jean Ambré Bio	5,00	46%	165,00 €	130,00 €	41,67 €	208,33 €	250,00 €
VRAC-5 litres-Rhum Bio Grand Arôme Bio	5,00	46%	135,00 €	110,00 €	38,33 €	191,67 €	230,00 €
Fontaine verre 5 litres	5,00		42,00 €	42,00 €	7,00 €	35,00 €	42,00 €
Etui pour spiritueux cartonné - 1BTL			2,00 €	2,00 €	0,48 €	2,38 €	2,85 €