

BELMUSE

VERMOUTH

DE PROVENCE



BELMUSE

VERMOUTH

DE PROVENCE

JE SUIS BELMUSE

Aux confins de la Provence et de la Côte d'Azur, à équidistance de Turin, berceau du Vermouth rouge, et de Marseillan, fief du Vermouth blanc, est né **Belmuse**, le premier Vermouth Rosé Provençal.



BELMUSE

VERMOUTH

DE PROVENCE

MES ORIGINES

Un Héritage d'Excellence Provençal

L'expertise vinicole du Château de Saint-Martin, Cru-Classé de Provence **fondé en 1740**.

L'expertise botanique de la Liquoristerie de Provence, qui obtient en 2007 le label "**Entreprise du Patrimoine Vivant***" distinguant les entreprises françaises artisanales aux savoir-faire rares et d'exception.

Un Vermouth Rosé de Terroir

Vin vinifié en rosé par pressurage direct issu d'un assemblage de **cépages typiquement Méridionaux** comme le Cinsault, Tibouren, Grenache et/ou la Syrah.

La richesse aromatique d'une **quinzaine de plantes et d'agrumes naturels**, soigneusement sélectionnés pour leur fraîcheur, leur puissance aromatique et leur origine locale

**En cours de renouvellement*

BELMUSE

VERMOUTH

DE PROVENCE

UN PRODUIT UNIQUE,
UNE INNOVATION MONDIALE



Un processus de Fabrication Rigoureux

Élevé de longs mois en cuve, avant d'être **vieilli à l'air libre** en barriques de **chêne français**, ce vin élaboré en rosé est ensuite délicatement assemblé avec une **sélection de botaniques** emblématiques de la Riviera et des collines de Provence.

Un Vermouth Accessible au plus Grand Nombre

Ni un simple assemblage de rouge et de blanc, ni un ambré obtenu par dilution ou décoloration, Belmuse est une véritable innovation. **Loin du Vermouth Rouge capiteux et sucré, ou du Vermouth Blanc acidulé et amer**, Belmuse trouve son propre chemin: un équilibre subtil entre fraîcheur, complexité et élégance.

En Accord avec les Tendances de Consommation



Moins de consommation d'alcool pendant les repas et plus d'apéritifs comme moments de lien social, les consommateurs s'orientent vers des boissons plus naturelles, locales, identitaires, et à **faible teneur en alcool**.

AU SERVICE DE PLUSIEURS MOMENTS DE DÉGUSTATION

L'Art de l'Apéritif

Belmuse se savoure simplement, sur glace ou avec un trait de tonic.

Sec, léger, fruité et herbacé, il apporte une fraîcheur naturelle idéale pour les fins de journée.

Un Vermouth pensé **pour ceux qui prennent le temps de vivre**, à partager à l'ombre d'un figuier...



La Créativité des Bartenders

Belmuse se suffit à lui-même, mais révèle tout son potentiel lorsqu'il entre dans l'univers du cocktail.

Gin, vodka, tequila : il s'associe aux grands classiques comme le Negroni ou le Paloma, en se glissant aussi bien en base qu'en modificateur, **enrichissant les créations sans jamais les alourdir.**

BELMUSE

VERMOUTH

DE PROVENCE

EN COCKTAIL

Un clin d'œil au **Paloma**, inspiré par les saveurs du sud de la France : Belmuse, tequila et soda au pamplemousse se mêlent pour offrir une fraîcheur envoûtante, relevée par une touche de sel rose d'Himalaya.

Un cocktail vibrant, parfait pour capturer l'esprit solaire de la Riviera.

- Méthode : Build
- 10ml Tequila Blanco
- 15ml Jus de citron vert
- 40ml Vermouth Belmuse
- 75ml Soda Pamplemousse (Fever Tree / Hysope)
- Garnish : Zeste Pamplemousse
- Rim : Sel rose de l'Himalaya



Format : 75cl

Alcool : 17% vol.

Conservation : Au frais et au sec. Après ouverture conserver au réfrigérateur, jusqu'à 1 mois pour des qualités organoleptiques optimum.

Température de service : 9-11 °C

BELMUSE

VERMOUTH

DE PROVENCE

DISTRIBUTION FRANCE



Tél. : +33 (0)1 83 43 96 00

E-mail : contact@iq-spirits.com

www.iq-spirits.com

DISTRIBUTION EXPORT



Tél. : +33 (0)4 94 99 76 76

E-mail : contact@liquoristerie-de-provence.com

www.liquoristerie-de-provence.com

