

Du
GRAND
NEZ
Distillerie





Depuis 2019



Distillerie du Grand Nez, un nom qui a du sens !

Savez-vous que l'on ne parle plus de bouteilles de gin, mais de flacons ?

En effet, les arômes sont aux spiritueux ce que les parfums sont à l'élégance. Subtils ou typés, délicats ou puissants, ils nous transposent en une courte inspiration dans un vaste imaginaire plein de sensualité et d'émotions. Après la séduction par le nez, le voyage se poursuit en bouche, la richesse des saveurs imprégnant les papilles pour un plaisir tout en longueur.

Henri IV, personnage emblématique de la jolie ville de Nérac qui nous accueille, incarnait la France de l'élégance et de la gastronomie et de surcroît arborait avec fierté un appendice nasal développé, symbole de la toute puissance des Bourbons.

Le nom de la distillerie du Grand Nez, n'est donc pas un fait du hasard !



Production locale



Alcool de blé



Fruits frais



Ingrédients naturels



Sans colorant



Sans additif



Derrière la distillerie Du Grand Nez des hommes et des femmes engagés :

L'équipe de la Distillerie est engagée à développer une économie collaborative avec son réseau de producteurs régionaux. Le savoir-faire et la qualité du travail sont justement récompensés et encouragés dans le cadre d'un partenariat équitable. Tous partagent le même engagement sur le respect de l'environnement et la garantie de la qualité des produits biologiques, cela pour vous offrir un double plaisir!

Des spiritueux bio, équitables et locaux:

Une collection raffinée de spiritueux biologiques créés autour d'une palette aromatique subtile et de caractère, base de produits régionaux justement valorisés pour leurs producteurs.

Des fruits frais de saison

Toutes les composantes des fruits sont travaillées pour en exprimer pleinement leurs arômes et leurs saveurs.

Des épices de qualité et équitables

Sélectionnées avec exigence sur leur niveau de qualité aromatique, sous la garantie d'une traçabilité rigoureuse.



La responsabilité « Women touch »

Ingénieure agronome et œnologue, Anne-Hélène vit dans le profond respect de la superbe terre lot-et-garonnaise qui la nourrit et l'inspire. Elle sait que comprendre son fonctionne-

ment, ses forces, ses mécanismes mais aussi ses souffrances est essentiel pour obtenir les meilleurs fruits frais de saison, les plantes et les épices de grande qualité qui sublimeront les recettes nées de sa créativité. Très concernée par l'utilisation de cultures locales de qualité, elle a lancé

en novembre 2020, en partenariat avec le lycée agricole de Nérac, la première plantation biologique française de genévrier commun qui préfigure une nouvelle filière de production nationale. Cette démarche pédagogique, éco-responsable et enthousiasmante s'inscrit dans une agriculture circulaire.

Des Gins BIO de Caractère





Une dynamique de développement ancrée dans nos valeurs.

La distillerie du Grand Nez est encore jeune, mais nous sommes fiers d'avoir déjà acquis votre reconnaissance ainsi que celle des experts mondiaux du gin, parmi les plus renommés, qui nous ont rapidement récompensés avec 2 médailles d'or au concours international de Bruxelles, puis 2 autres au World Gin Awards de Londres dont la Best french London dry Gin... Cela nous encourage à enrichir notre gamme de nouvelles créations, toujours dans l'exigence de qualité et du respect des valeurs qui font notre force.



Technopole Agrinove
406 Route du Nomdieu
47600 Nérac



@dugrandnez



Distillerie Du Grand Nez



Distillerie-Du-Grand-Nez



contact@dugrandnez.fr



www.dugrandnez.fr

Du
GRAND
NEZ