



COMMENTAIRES :

Le Quinquina SERRES est d'une belle couleur ambrée. Au Nez, s'exhale des parfums puissants et complexes, de quinquina, de chocolat, de café et de cannelle, que relèvent de délicates notes d'agrumes.

En bouche, l'attaque est douce, bien équilibrée, avec une finale finement amère. Vous pouvez le déguster bien frais sur un lit de glaçons nature ou avec une tranche de citron.

Le Quinquina BENOIT SERRES agrmente également de nombreux cocktails tels que le Quinquina Tonic, le Quinquina Spritz

COCKTAILS :

QUINQUINA TONIC

4 cl de Quinquina
7 cl de Tonic

QUINQUINA SPRITZ

4 cl de Quinquina
7 cl de Spritz





COMMENTAIRES :

Benoit Serres incarne l'essence même de l'héritage familial et de la passion pour l'art de la distillation, remontant à 1841. Reprenant les rênes de la distillerie en 2022, l'engagement ferme de perpétuer les traditions transpire dans chaque goutte de leur apéritif revisité à la Violette. Élaboré avec des vins blancs soigneusement sélectionnés de leur propre domaine, cet élixir offre une expérience sensorielle enchantée, mêlant douceur florale et parfumée. Les violettes macérées apportent une touche subtile, tandis que la texture veloutée et la légère finale sucrée, rehaussée par la fraîcheur du vin blanc, dansent sur le palais avec grâce. Chaque gorgée révèle avec élégance les notes florales de violette, captivant les sens dans une symphonie délicate et raffinée.



DISTILLERIE ARTISANALE



BENOIT SERRES
— FONDÉE EN 1841 —



COMMENTAIRES :

LE PASTIS ARTISANAL BENOÎT SERRES, bien plus qu'un anisé, le Pastis BENOÎT SERRES est un pastis cousu main, complexe élégant, aux accents du Sud-Ouest. Son secret, le savoir-faire depuis 1841 dans la macération, la distillation, et les assemblages.

Un pastis différent, généreux et follement aromatique. A partir de la traditionnelle recette anis et réglisse, nous avons ajouté de nombreuses herbes et fleurs pour créer un pastis végétal unique et parfumé.

Sa robe est d'un jaune brun, aux légers reflets verts. Au nez, première note est anisée mais laisse ensuite place à des arômes multiples de plantes. En bouche, le PASTIS BENOÎT SERRES se caractérise par une attaque franche d'anis et de plantes sur une évolution plus structurée, légèrement épicée. La finale apporte son originalité par des notes florales typiques du Sud-Ouest.

COCKTAILS :

1 ananas mûr
20 g de sucre cristallisé
jus de citron vert
4 cl de Pastis
10 cl d'eau pétillante
3 glaçons

LE NICOI
4 cl de Pastis
6 cl de jus d'orange
2 cl de jus de citron
2 cl de sirop de pêche



Site de Production ADV et Logistique :
16 chemin de la Camave - 31 290 Villefranche de Lauragais
05 61 27 20 97 - 06 38 31 17 03 - bs@benoit-serres.com
Siège social : 7 Saint Aignan Nord 33190 La Réole