



ANAË

GIN DE FRANCE BIO



Carnet Cocktails



Basil Smash

Aromatique • Rafraichissant • Végétal

Difficulté 🌿🌿

- 4 cl Gin Anaë
 - 2,5 cl Jus de citron jaune
 - 1,5 cl Sirop de sucre
 - 6 Feuilles de basilic
- Déco** 1 feuille de basilic



Recette :

Mettre dans un shaker le gin Anaë, le basilic, le jus de citron, le sirop de sucre et des glaçons. Shaker vigoureusement pendant 10 secondes. Filtrer à l'aide d'une passoire fine. Servir dans un verre type old fashioned. Décorer avec une feuille de basilic.



Conseil du barman :

Réaliser un sirop de basilic maison : Dans un blender, mélanger 70 cl de sirop de sucre liquide + 1 botte de basilic (sans les tiges). Mélanger pendant 20 secondes, filtrer et conserver au frais pendant 4 jours.

Gin & Tonic

Intemporel • Frais • Subtil

Difficulté 🌿

- 4 cl Gin Anaë
 - 10 cl Tonic
- Déco** 1 Branche de romarin



Recette :

Verser le gin Anaë dans un verre. Ajouter des glaçons. Compléter avec le tonic. Décorer d'une branche de romarin.



Conseil du barman :

Pour remplacer le romarin, vous pouvez ajouter de la salicorne pour apporter une touche iodée.

Atlantic Mule

Épicée • Festif • Pétillant

Difficulté 🌿

- 4 cl Gin Anaë
 - 1,5 cl Jus de citron vert
 - 10 cl Ginger Beer
- Déco** Tête de menthe
Quartier de citron vert



Recette :

Verser le gin Anaë et le jus de citron dans un verre. Ajouter des glaçons, mélanger, puis compléter avec le Ginger Beer. Décorer d'une tête de menthe et d'un quartier de citron vert.



Conseil du barman :

Ajouter 2 cl de liqueur d'orange, pour apporter des notes d'agrumes à votre cocktail.

Paloma

Frais • Rafraichissant • Fruité

Difficulté 🌿🌿

- 4 cl Gin Anaë
 - 2 cl Jus de citron vert
 - 1 cl Sirop de sucre
 - 5 cl Jus de pampleousse
 - 4 cl Eau Gazeuse
- Déco** 1 quartier de pampleousse



Recette :

Verser les ingrédients, sauf l'eau gazeuse, directement dans un verre contenant quelques glaçons. Remuer légèrement à l'aide d'une cuillère à mélange, puis compléter avec l'eau gazeuse. Décorer d'un quartier de pampleousse.



Conseil du barman :

Ajouter du sel fin sur le rebord du verre, pour donner du caractère à votre cocktail.

Spritz à la Française

Floral • Savoureux • Pétillant

Difficulté 🌿

3 cl | Gin Anaë
2 cl | Liqueur de fleur de sureau
6 cl | Crémant
2 cl | Eau gazeuse

Déco | 3 feuilles de menthe
1 zeste de citron jaune



Recette :

Verser le gin Anaë et la liqueur de sureau dans un verre. Ajouter des glaçons, mélanger, puis compléter avec le crémant et l'eau gazeuse. Décorer de feuilles de menthe ou d'un zeste de citron jaune.



Conseil du barman :

Changer la liqueur par une autre liqueur de fleur ou de fruit (Bergamote - Violette...)

Negroni

Puissant • Équilibré • Amer

Difficulté 🌿🌿

3 cl | Gin Anaë
3 cl | Vermouth rouge
3 cl | Apéritif amer

Déco | 1 zeste d'orange



Recette :

Verser le gin Anaë, le vermouth rouge et l'apéritif amer dans un verre contenant quelques glaçons. Remuer à l'aide d'une cuillère à mélange, puis décorer avec un zeste d'orange.



Conseil du barman :

Infuser le gin avec un agrume (orange).

Dry Martini

Sec • Aromatique • Herbacé

Difficulté 🌿🌿🌿

6 cl | Gin Anaë
1 cl | Vermouth blanc

Déco | 1 zeste de citron
ou 1 olive verte



Recette :

Verser le gin Anaë et le vermouth blanc dans un verre à mélange avec des glaçons. Remuer à l'aide d'une cuillère à mélange, pendant 12 secondes puis décorer avec un zeste ou une olive.



Conseil du barman :

Infuser le gin Anaë, avec un agrume (orange) ou une herbe (aneth).

Gin & Maté Low ABV

Rafrâchissant • Expressif • Énergisant

Difficulté 🌿

2.5 cl | Gin Anaë
10 cl | Maté

Déco | 2 feuilles de menthe
1 quartier de citron
jaune



Recette :

Verser le gin Anaë dans un verre, ajouter des glaçons puis compléter avec le maté. Décorer de feuilles de menthe et d'un quartier de citron jaune.



Conseil du barman :

Il est possible de remplacer le maté par du kombucha.



ANAË

GIN DE FRANCE BIO



À la recherche du goût sauvage



LES 8 BOTANIKES BIO D'ANAË, SOURCÉES EN FRANCE

Anaë est né de l'envie de sublimer la nature sauvage. Inspiré par sa puissance et sa fragilité, il récolte à la main le maceron, poivre des marais de l'Île de Ré, pour révéler des arômes à la fois puissants et subtils. Élaboré avec de l'alcool de raisin et huit botaniques soigneusement sélectionnées auprès de producteurs français, Anaë incarne l'engagement envers l'excellence et la durabilité. Ce gin se distingue par ses notes fraîches d'agrumes et sa finale délicatement poivrée.



Fraîcheur intense, notes de mandarine, poire et kumquat.



Texture généreuse, notes de clémentines et agrumes confits, finale poivrée.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.