

G. & E. Massenez®

G. & E. Massenez®
E A U - D E - V I E

Vieille Prune

Vieillie en Fût de Chêne

700 M

VOL

la vallée de Villé, 67220 Dieffenbach-au-Val, FRANCE



Distillerie Massenez®

depuis 1870

L'esprit du luxe

Née en 1870 dans le Val de Villé, en Alsace, la Distillerie Massenez se fait le symbole de l'élégance de la modernité... Reconnue dans le monde entier pour la qualité de ses Eaux-de-Vie, Crèmes et Liqueurs, la Distillerie Massenez est présente dans les plus beaux bars, palaces, restaurants, compagnies aériennes et épiceries fines. Primée dans les plus grands Concours Internationaux, Massenez se distingue par sa finesse. Des bouteilles luxueuses aux flûtes traditionnelles, Massenez a su garder son authenticité, tant dans le flacon que dans la méthode de distillation.

150 ans plus tard...

L'année 2020 marque les 10 ans de présidence de Bernard Baud qui, aux côtés d'Elodie Naslin, Directrice Marketing, donnera une impulsion nouvelle à la Distillerie Massenez, tout en conservant l'identité alsacienne de la Maison. Leur stratégie d'innovation, à la fois novatrice et glamour, permet d'affirmer la légitimité de la Distillerie Massenez dans

le monde des spiritueux mais aussi celui très prisé des cocktails, avec de fidèles partenariats dans la gastronomie et la mixologie contemporaine.

L'innovation, dans l'ADN Massenez

En une décennie, dotée d'un nouveau souffle, la Distillerie Massenez va s'imposer comme instigatrice de tendances à travers de nombreuses innovations marquantes : en 2011, les concentrés de cocktails Miss Massenez, conçus pour faciliter la préparation des cocktails sans déroger à la qualité, permettent de toucher un nouveau public et de féminiser l'image du digestif et des cocktails, traditionnellement masculine. Créée en 2017, la Liqueur de Poire Golden Eight® devient rapidement un des best sellers de la Maison. Auparavant, en 2016, la Distillerie Massenez bouscule les codes et passe pour la première fois du verger au potager avec ses distillats et liqueurs de Concombre, Piments d'Espelette, Cèpes, Ail, Basilic... Baptisée Garden Party®, cette gamme unique au monde, primée lors de nombreux Concours d'Innovation, fait le bonheur à la fois des mixologues et des grands chefs.



Vieille Prune

Notes de Dégustation

Eau-de-Vie traditionnelle par excellence, la Vieille Prune Massenez est le fruit d'un assemblage entre les meilleures sélections de prunes et d'un vieillissement en fûts de chêne. Les fruits utilisés pour son élaboration sont des prunes rondes et charnues récoltées à pleine maturité et fermentées rapidement pour conserver toutes leurs qualités organoleptiques.

L'Eau-de-Vie obtenue est puissante au sortir de l'alambic, et à la faveur du vieillissement, s'assouplit pour devenir une Eau-de-Vie toute en finesse et subtilité.

Aspect : ambré avec reflets or.

Nez :

- attaque : prune
- plateau : prune confite
- finale : amande - boisée

Palais :

- attaque : prune
- plateau : prune confite
- marmelade
- finale : boisée - subtile

70 CL - 40% vol.





Pierre Boueri

Mixologiste Professionnel

Connu dans l'univers de la mixologie depuis plus de 25 ans, Pierre Boueri est un incontournable de ce milieu.

Formateur pour le groupe George V, Barrière, Club Med, Pernod Ricard... manager de prestigieux bars à Miami et New-York, ou encore Chef Barman pour le groupe Disney à Paris et à Orlando...

Sa facilité créatrice et sa passion lui ont ouvert les portes des plus beaux établissements, dans le monde entier.

**C'EST DANS
LES ANNÉES 2000
QUE CET AVENTURIER
DES COCKTAILS CROISE
LA ROUTE DES
GRANDES DISTILLERIES
PEUREUX...**

Un challenge l'intéresse, et non des moindres : comment faire redécouvrir les Eaux-de-Vie, Crèmes & Liqueurs de fruits, à travers des cocktails tendances ?

Après avoir imposé Griottines® dans l'univers du bar, il crée toutes les cartes cocktails du groupe Peureux et écrit les célèbres recettes cocktails Miss Massenez.

Le début d'une belle aventure, qui s'écrit au fil des jours et des innovations des Distilleries Peureux & Massenez !

À déguster
pure sur glace
ou en cocktails !



La Dame Jeanne

Dans un shaker, déposer les glaçons puis verser :

- 3 cl de **Vieille Prune Massenez**
- 1 cl de sirop d'orgeat
- 8 cl de jus d'orange

Shaker et verser dans un verre long drink. Décorer avec un quartier d'orange et une brochette de Griottines®.



La Canne Berge

Dans un shaker, déposer les glaçons puis verser :

- 3 cl de **Vieille Prune Massenez**
- 1 cl de crème de Mûre
- 8 cl de jus de cranberry

Shaker et verser dans un verre long drink.
Décorer avec une brochette de Griottines®.



La Brunette

Dans un shaker, déposer les glaçons puis verser :

- 4 cl de **Vieille Prune Massenez**
- 2 cl de crème de Cassis
- 6 cl de jus de pomme

Shaker et verser dans un verre long drink.
Décorer avec une tranche de pomme.



Prune & Tonic

Dans un verre long drink,
déposer les glaçons puis verser :

- 3 cl de **Vieille Prune Massenez**

Rallonger de tonic. Déposer quelques
fruits rouges dans le verre.



Prunelles de mes Yeux

Dans un shaker, déposer les glaçons puis verser :

- 3 cl de **Vieille Prune Massenez**
- 8 cl de jus d'ananas
- 0,5 cl de jus de citron frais
- 1 cl de sucre de canne

Déposer quelques feuilles de menthe fraîche. Shaker
et verser dans un verre long drink. Décorer avec une
tranche de citron vert et une brochette de Griottines®.







L'ESPRIT DU LUXE
150 ANS

DISTILLERIE MASSENEZ
1, ZI du Haechy - 67220 DIEFFENBACH-AU-VAL
+33 (0)3 88 85 62 86



MASSENEZ.COM



DRINK RESPONSIBLY

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