

BACCAE

PARIS

Communiqué - Septembre 2022

La distillerie bio BACCAE PARIS élargit sa collection de spiritueux avec deux nouvelles références.

Après le gin, l'absinthe et l'amer, BACCAE PARIS décline désormais son gin et son absinthe vieillis 3 mois en fût dans son propre chai de vieillissement.

Deux éditions limitées à 300 bouteilles par référence et numérotées à la main.



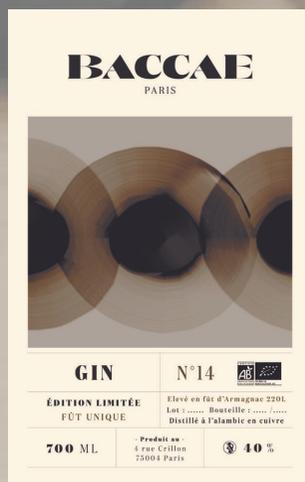
BACCAE PARIS DÉVOILE DEUX FÛTS UNIQUES DE GIN ET ABSINTHE VIEILLIS

GIN BIO (40°) ÉLEVÉ EN FÛT D'ARMAGNAC CLIN D'ŒIL AUX ORIGINES DU FONDATEUR

Avec ce vieillissement, Julien Roques, le fondateur de la distillerie, a souhaité renouer avec ses origines gersoises.

Il a ainsi fait vieillir son gin durant 3 mois dans un fût d'armagnac de 220l de la Maison Navarre.

La recette du gin tourne quant à elle autour des aromatiques de fruits d'été qui résonnent avec les notes de fruits confits amenées par ce fût de 8 ans d'âge.



GIN N°14
300 bouteilles
59€ TTC

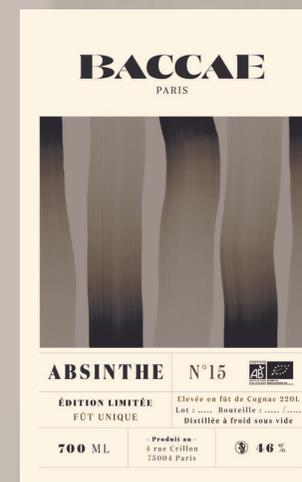
Cavistes
et sur l'e-boutique
www.baccae.fr



ABSINTHE BIO (46°) ÉLEVÉE EN FÛT DE COGNAC HOMMAGE À LA NOUVELLE ORLÉANS

Le Sazerac, composé d'absinthe et de cognac, est né à la Nouvelle Orléans. C'est l'un des plus vieux cocktails connus.

C'est pour cette raison que le choix de Julien s'est porté sur un fût de Cognac de 220l de la Maison Navarre pour faire vieillir durant 3 mois son absinthe classique.



ABSINTHE N°15
300 bouteilles
59€ TTC

Cavistes
et sur l'e-boutique
www.baccae.fr



BACCAE PARIS : DISTILLERIE PARISIENNE ET ENGAGÉE DEPUIS 2018

BACCAE, du latin "les baies", est une distillerie urbaine établie au cœur de Paris dans le 4ème arrondissement, à deux pas de Bastille. Créée en 2018 par Julien Roques, un trentenaire qui a déjà eu plusieurs vies, la distillerie est installée dans un ancien bistrot du quartier, réaménagé en atelier de production. Le comptoir en bois massif trône toujours fièrement à l'entrée. L'arrière-cour, quant à elle, accueille désormais l'alambic à colonne et le chai de vieillissement.

BACCAE PARIS propose une collection permanente de spiritueux, composée de 3 grands classiques du bar (gin, amer et absinthe). Profondément attachée au développement durable et à l'expérimentation, la collection permanente de la distillerie est certifiée bio et met en avant l'agriculture biologique française, à travers un sourcing botanique précis (Macif central, Corse, Ile-de-France, etc...).

L'ADN DE BACCAE PARIS : LE SUR-MESURE

BACCAE PARIS se distingue par son approche créative et sur mesure des spiritueux. Elle est la première distillerie française à proposer aux professionnels sur rendez-vous ou particuliers, lors d'ateliers, de créer leur recette de gin sur-mesure.

La distillerie possède ainsi deux outils, combinant les techniques de distillation modernes (évaporateur rotatif ou Rotovap) et traditionnelles (alambic à colonne en cuivre de chez Müller). Cette combinaison offre une large palette créative et permet de s'adapter aux objectifs et demandes particulières de production.



CONTACT

BACCAE PARIS - Julien Roques
julien@baccae.fr - 06 61 39 69 33

MEDIA - Agence BW - Aurélie Rovnanik
aurelie@agencebw.com - 06 81 98 45 15

BACCAE PARIS
4 rue de Crillon - 75004 Paris
www.baccae.fr

