



FABRIQUE DE LIQUEURS ARTISANALES



Saveur des Sucs

Par amour des traditions



Créée en 2016 par 4 entrepreneurs, notre société cultive ou achète plantes et fruits pour les transformer en liqueurs. Fiers de nos traditions régionales, nous nous appliquons à élaborer des produits qui respectent les méthodes ancestrales de fabrication – sans arôme artificiel et sans conservateur.



100% artisanal – 70 000 litres par an

Nos matières premières, cultivées en bio sur notre exploitation ou issues de producteurs français partageant nos valeurs, sont travaillées fraîches et aussitôt mises en cuves.



100% local – Haute-Loire

Notre activité est implantée au coeur de l'Auvergne à Yssingeaux, dans un territoire agricole et naturel de moyenne montagne, marqué par de nombreux sucs.



Notre fabrique à liqueurs

1

Culture

Issus de notre production directe ou sourcés en circuit local, nos fruits et plantes sont cultivés en agriculture biologique, sans pesticides et irrigués par goutte à goutte.

2

Récolte

Les plantes et les fruits sont récoltés à la main, de manière traditionnelle en respectant la saisonnalité. Ces derniers sont triés et sélectionnés avant d'être mis en macération.

3

Macération

L'ensemble de nos liqueurs font l'objet de deux macérations. Après plusieurs mois de vieillissement en cuve, ces dernières sont filtrées puis brassées avant d'être mises en bouteille.

4

Mise en bouteille

Toutes nos liqueurs sont embouteillées par nos soins directement sur l'exploitation.

La Vertueuse

Nos liqueurs de verveine



LIQUEUR DE VERVEINE DIGESTIVE
35°

Artisanale, naturelle et authentique,
obtenue grâce à une recette tirée des
livres de nos grands-mères.



LIQUEUR DE VERVEINE PRESTIGE
40°

Produite en série limitée, sa fabrication
mélant macération et distillation révèle des
arômes de verveine rarement exploités.



LIQUEUR DE VERVEINE APÉRITIVE
16°

Pure sur glace, en Mojito ou en Kir,
laissez-vous séduire par la fraîcheur et
les arômes de la liqueur de verveine.

La Vertueuse

Nos liqueurs de fruits



LIQUEUR DE CITRON
25°

L'équilibre parfait entre douceur et acidité pour redécouvrir les véritables arômes du citron.



LIQUEUR DE MANDARINE
35°

Une liqueur réalisée à partir de mandarines bio, qui trouvera parfaitement sa place pour les repas de fin d'année.



LIQUEUR DE FRAMBOISE
30°

La douceur de la framboise et la puissance d'un digestif réunies pour le bonheur de vos papilles.

La Vertueuse

Nos autres liqueurs



LIQUEUR DE CHÂTAIGNE
18°

Seule en apéritif ou en Kir, laissez-vous surprendre par ses saveurs authentiques et sa douceur en bouche.



LIQUEUR DE GÉNÉPI
40°

Une liqueur authentique issue de plantes de Génépi Bio des Alpes.

OTHENTIK

Nos liqueurs de menthe



MENTHE VERTE "LA MENTHOLÉE"
18°

Cette liqueur dégage un arôme intense de menthe fraîche, avec des notes herbacées et mentholées. Son parfum est vivifiant et caractéristique de la menthe verte.



MENTHE POIVRÉE "LA GIVRÉE"
18°

Liqueur de menthe obtenue à partir d'huiles essentielles de menthe poivrée, qui séduit par l'intensité de son goût et son extrême sensation de fraîcheur.

La Vertueuse

Nos coffrets



COFFRET LA DÉCOUVERTE

Un panel de 5 mignonnettes de 6cl de liqueurs artisanales apéritives et digestives choisies en fonction de la saison et accompagnées de 2 verres à digestif La Vertueuse 5cl.



COFFRET ACCORDS LIQUEURS ET CHOCOLATS

Trois liqueurs de 10cl de notre gamme (verveine, framboise, citron) à découvrir en alliance avec les célèbres chocolats Weiss !

La Vertueuse

Nos grands formats



Nos liqueurs
emblématiques
se déclinent en :

Magnum 1,5L
Jéroboam 3,0L.

**LIQUEUR DE VERVEINE
MAGNUM**



**LIQUEUR DE VERVEINE
JÉROBOAM**

Contact



Benoît COURT



(+33) 6 33 75 58 84



contact@saveurdessucs.com



www.saveurdessucs.com

