



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 suc.



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.

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.

3

Mise en bouteille

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

4

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 mêlant 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@saveursdessucs.com



www.saveursdessucs.com