

## GAMA DE PRODUCTOS



### GORDON & MACPHAIL. Whisky de Malta

Desde 1895, la historia de G&M está íntimamente ligada a la de las grandes destilerías escocesas. Se le reconoce unánimemente como el especialista nº 1 del mundo en gama y reservas de whisky de malta de calidad.



### CATTIER. Champagne, 1er Cru

La familia Cattier se dedica al cultivo de sus viñedos, todos clasificados 1er Cru, desde 1763. Del Brut N.M. al Clos du Moulin, elaboran una gama de champagne largamente premiada que destaca por su finura y elegancia.



### PLANTATION. Ronés agrícolas

Selección de ronés artesanales de alta calidad y series muy cortas. La colección comprende ronés de pequeños destiladores locales de Jamaica, Barbados, Trinidad, Guayana y Venezuela.



### CASTARÈDE. Armagnac.

En sus 170 años de actividad ininterrumpida, la Maison Castarède, la más antigua de Armagnac, ha atesorado grandes aguardientes, siendo hoy en día una de las casas con mayor gama propia de millésimes, actualmente desde 1881.



### COEUR DE LION. Calvados

En pleno corazón del Pays d'Auge, se encuentra esta pequeña, tradicional y muy cuidada empresa familiar que elabora la gama de calvados más premiada de todos los tiempos.



### PRUNIER. Cognac

Una de las casas más antiguas del Cognac, la Maison Prunier continúa fiel a la tradición, elaborando cantidades muy limitadas de todos sus productos, no adicionando caramelo a sus destilados y manteniendo series "viejo estilo" como el "20 Ans".



### PIERRE FERRAND. Cognac

Elaborado en la Grande Champagne, la mejor zona del Cognac, también conocida como 1er Cru de Cognac, Pierre Ferrand se ha especializado en la gama más alta de cognac, con series muy especializadas como la "Memoire" en la que se encuentra entre otras añadas, un millesime de 1914.



### CITADELLE. Gin

Con cuatro destilaciones y 19 especias diferentes, CITADELLE ha retomado la fórmula y método de destilación - de 1771 - de la ginebra más fina y antigua de Francia, limpia y suave, herbácea y especiada.



### CITADELLE. Vodka

Esta Vodka artesanal parte exclusivamente de grano de trigo sin cáscara de la variedad Capet. Tras cinco destilaciones se somete a un proceso de micro-oxigenación para eliminar los ésteres más volátiles y se filtra en carbón de roble Limousin.