



MAISON CORNUT

SINCE 1976

Vins et Spiritueux de Charme
Wine and Charming Spirits





LE BLUE DENIM

GIN MEDITERRANEEN BIOLOGIQUE

Gin distillé, produit et mis en bouteille en France.

 **Maison Cornut**
 **maisoncornut**



NOTES DE DÉGUSTATION :

Nez : FRAIS au parfum d'agrumes, résineux, thym, romarin, cardamome.

Bouche : GOURMANDE harmonisée d'herbes et de fleurs, aiguilles de pin, lavande, rose, raisin.

Finale : LONGUE avec une note saline.

Accords mets & gin : Brandade de Nîmes, ceviche de thon, tarte au citron - basilic meringuée.

TASTING NOTES:

Bouquet: FRESH with citrus notes and resinous hints of thyme, rosemary and cardamom.

In the mouth: HARMONIOUS blend of herbal and floral flavours with pine needles, lavender, rose and grape.

Finish: LONG with a touch of salinity.

Accompanies: Brandade de Nîmes, Marinated tuna, Lemon basil meringue tart.

LE BLUE DENIM

GIN MEDITERRANEEN BIOLOGIQUE

ORGANIC MEDITERRANEAN GIN

Gin distillé, produit et mis en bouteille en France
Distilled gin, produced and bottled in France
70cl_40%Vol.

Nos « OriGin »

Denim est la contraction de « de Nîmes », ville dans laquelle ont grandi les créateurs du gin « Le Blue DENIM », avec la volonté de mettre en avant cette fameuse toile de jean bleu devenue un accessoire de mode célèbre, quotidien et universel.

Fort de leur expérience viticole, ils se sont montrés intransigeants dans le choix des matières premières, qu'ils ont souhaité locales et emblématiques de la côte méditerranéenne.

Le résultat est à la hauteur de leurs ambitions et ils vous encouragent à le découvrir pur ou en cocktail !

Issu d'alcool vinique supérieur biologique, de marc de raisins du bassin méditerranéen, tous les ingrédients sont distillés indépendamment dans un alambic charentais en « Small-Batch ».

Seul le cœur du distilla est conservé pour un rendu aromatique complexe et équilibré.

Réduction à l'eau osmosée.

Composé de 14 botaniques :

Baie de genièvre, citron, cédrat, romarin, thym citron, lavande, salicorne, fleur de sel, aiguille de pin... et quelques ingrédients secrets.

Our «OriGin»

The word denim is a contraction of the French "de Nîmes" (from Nîmes), the city in which the creators of "Blue DENIM" gin grew up. They wanted to feature this famous blue fabric, which has become an iconic and universal fashion accessory.

Backed by their in-depth knowledge of viticulture, they insisted on using the best local raw materials, emblematic of the Mediterranean coast.

The result more than satisfied their ambitions. They invite you to discover it either neat or in cocktails!

Made with superior organic alcohol from Mediterranean grapes. All the ingredients are distilled independently in small batch Coffey stills.

Only the best of the distillate is retained to ensure complex and balanced aromatics.

Diluted with reverse osmosis purified water.

Contains 14 botanicals, including:

Juniper berry, lemon, citron, rosemary, lemon thyme, lavender, samphire, sea salt, pine needles... and a few secret ingredients.



SAS Costières Wine & Spirits
Château Guiot, D197, 30800 Saint-Gilles
www.maisoncornut.com
Mail : numa@maisoncornut.com

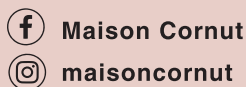


SALAZAR

RÉSERVE, ÎLES FRANÇAISES DU RHUM

Rhum vieux exclusivement pur jus de canne à sucre.

Rhum de Martinique mis en bouteille en France.



NOTES DE DÉGUSTATION :

Nez : BOISÉ, notes de cacao torréfié.

Bouche : Attaque suave, fraîche et puissante, légèrement boisée.

Palais pâtissier sur la banane, le poivre et le piment. Grande longueur en bouche finie sur le vieux bois.

Accords mets & rhum : Accras de morue, beignets de bananes flambées.

TASTING NOTES:

Bouquet: WOODY, roasted cocoa notes.

In the mouth: Fresh and powerful suave attack, slightly woody. Pastry palate with banana, pepper and chilli. Great length on the palate with a finish of old wood.

Accompanies: Cod accra, banana flambé.

SALAZAR

RÉSERVE

ÎLES FRANÇAISES DU RHUM

FRENCH RHUM ISLAND

Rhum vieux, pur jus de canne à sucre
Rhum de Martinique mis en bouteille en France

Old rum, pure sugar cane juice
Rum from Martinique bottled in France
70cl_40%Vol.

Le trait d'union entre la ville de Nîmes et les Antilles pourrait être une histoire de Pirates !

Armando Salazar, surnommé " el matador del mar " était capitaine de la Royale Navy, il pourchassait sans pitié les pirates des Caraïbes dans des mers marécageuses où vivent des crocodiles...

À Nîmes, à la fin du premier siècle avant J.C., la victoire des soldats Romains d'Auguste en Egypte est symbolisée par un crocodile enchaîné à un palmier.

Nous avons sélectionné des fûts de Rhum dans plusieurs distilleries Martiniquaises. Notre assemblage unique et exceptionnel se bonifiera avec le temps, et patinera tous ses arômes doux et épicés.

The link between the city of Nîmes and the West Indies could be a Pirates story!

Armando Salazar, nicknamed "el matador del mar" was a Royal Navy captain, he chased the pirates of the Caribbean without mercy in swampy seas where crocodiles still live...

In Nîmes, at the end of the first century Before Christ, the victory of Augustus' Roman Soldiers in Egypt is symbolised by a crocodile chained to a palm tree.

We have selected rum barrels from several Martinique distilleries. Our unique and exceptional blend has improved with time, and has developed all its sweet and spicy aromas.

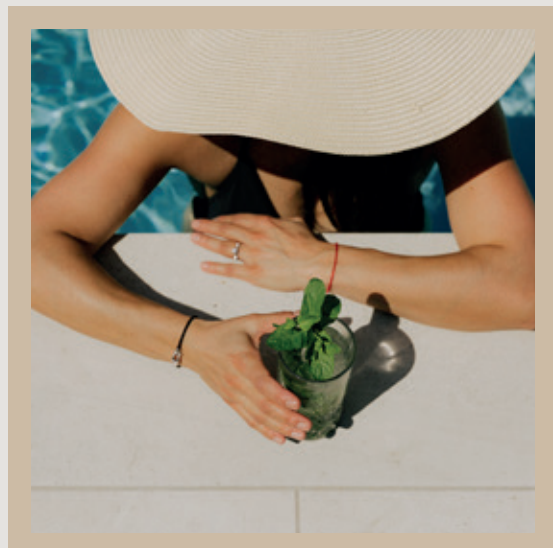
SAS Costières Wine & Spirits
Château Guiot, D197, 30800 Saint-Gilles
www.maisoncornut.com
Mail : numa@maisoncornut.com



MAISON CORNUT

CRÈMES DE CITRON ET DE MENTHE BIOLOGIQUES

Distillées, produites et mises en bouteille en France.



« Toutes les bonnes choses qui existent
sont le fruit de l'originalité »

«All good things that exist are the fruit of originality»

En mixologie le goût franc et fidèle aux fruits
de nos crèmes renforcent tous les mix's !

MAISON CORNUT

CRÈMES DE CITRON ET DE MENTHE BIOLOGIQUES

ALCOOL VINIQUE SUPÉRIEUR

ORGANIC LEMON AND MINT LIQUORS

SUPERIOR WINE ALCOHOL

Distillées, produites et mises en bouteille en France
Distilled, produced and bottled in France
 70cl_15%Vol.

Crème de citron - Lemon liquor

Citrons bio entiers macérés et distillés dans un alambic Charentais à double colonne. Redécouvrez le véritable goût naturel du citron, sans colorants ni arômes artificiels. Son acidité contrôlée, sa puissance en fruit et son équilibre sont idéal pour vous rafraîchir sur glace ou en cocktails.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Harmonie des proportions en acidité et en sucre. Très gourmand avec une expression du fruit fraîchement pressé, fin de bouche sur une touche de romarin.

Accords mets & crème de citron : Tartare de saumon, tarte tatin.

Whole organic lemons macerated then distilled in a double column Charentais alembic. The true taste of lemon without artificial flavours. Its controlled acidity, fruit strength and balance make it ideal for refreshing on ice or in cocktails.

TASTING NOTES: Harmonious proportions of acidity and sugar. Gourmet with an expression of freshly pressed fruit, on the finish with a touch of rosemary.

Food and lemon liquor pairing: Brandade de Nîmes, Tuna Tartar, Lemon basil meringue tart.

Crème de menthe - Mint liquor

Menthe fraîche bio macérée et distillée dans un alambic Charentais à double colonnes. Redécouvrez le véritable goût naturel de la menthe, sans colorants ni arômes artificiels. Sa fraîcheur et sa puissance sont élégamment rehaussées par une touche de cardamome. Pour être apprécié à la fin d'un repas ou donner de l'originalité à vos cocktails.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Équilibré et peu sucré, bouche fraîche et grasse à la menthe poivrée, grande longueur en bouche avec la cardamome verte subtilement dosée.

Accords mets & crème de menthe : Soupe de fraises-melon, tous les dessert aux chocolats.

Organic fresh mint macerated then distilled in a double column Charentais alembic. The true taste of mint without artificial flavours, freshness and power elegantly enhanced by a touch of cardamom. To enjoy at the end of a meal or to give a cocktail a boost.

TASTING NOTES: Balanced with a low sugar rate, fresh and fruity peppermint mouthfeel, long finish with subtly dosed green cardamom.

Food and mint liquor pairing:

Strawberry-melon soup, all chocolate desserts.



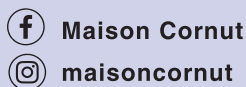
SAS Costières Wine & Spirits
Château Guiot, D197, 30800 Saint-Gilles
www.maisoncornut.com
Mail : numa@maisoncornut.com



MISKIN

VIN DE FRANCE, SANS SULFITES AJOUTÉS

Produit et mis en bouteille en France.



NOTES DE DÉGUSTATION :

Nez : Nez de fruits rouges et noirs, notes délicates d'épices.

Bouche : Très belle bouche, la matière s'exprime joliment, la texture est douce. L'ensemble est délicat, un vrai plaisir sur le palais.

Finale : LONGUE avec une note saline.

Accords mets & vin : Charcuterie, fromage, viande en sauce, poissons et crustacés.

TASTING NOTES:

Bouquet: Nose of red and black fruits, delicate notes of spices.

In the mouth: Very beautiful mouth, the matter expresses itself nicely, the texture is soft. The whole is delicate, a real pleasure on the palate.

Finish: LONG with a salty note.

Food and wine pairing: Cold cuts, cheese, meat in sauce, fish and shellfish.

MISKIN

CRÉATEUR DE BOISSONS ALCOOLISÉES DE CHARME
VIN DE FRANCE, SANS SULFITES AJOUTÉS

CREATOR OF CHARMING ALCOHOLIC DRINKS
WINE FROM FRANCE, WITHOUT ADDED SULPHITES

Produit et mis en bouteille en France

Produced and bottled in France

75cl_12,5%Vol.

Miskin a été élaboré et vinifié en co fermentation des cépages Mourvèdre (70%), Carignan (20%) et Chardonnay (10%) en cuve ovoïde béton sans sulfites ajoutés.

S'en suit un élevage de six mois sur lies fines.

Les raisins proviennent de vieilles vignes du vignoble de la vallée du Rhône Sud composé de galets roulés sur des terres argilo-calcaires.

Cet assemblage unique donne un vin noble au profil aromatique fruité, accès sur la fraîcheur et la finesse.

Miskin has been elaborated and vinified in co-fermentation of Mourvèdre (70%), Carignan (20%) and Chardonnay (10%) in concrete ovoid tanks without added sulfites.

The wine is then aged for six months on fine lees.

The grapes come from old vineyards of the Southern Rhône Valley composed of pebbles on clay and limestone soils.

This unique blend gives a noble wine with a fruity aromatic profile, access to freshness and finesse.

SAS Costières Wine & Spirits
Château Guiot, D197, 30800 Saint-Gilles
www.maisoncornut.com
Mail : numa@maisoncornut.com



MAISON CORNUT

SINCE 1976

SAS Costières Wine & Spirits
Château Guiot, D197, 30800 Saint-Gilles
www.maisoncornut.com
Mail : numa@maisoncornut.com