



LA SPIRITERIE

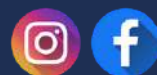
FRANÇAISE

CHÂTEAU DU BREUIL
NORMANDIE

✉ commande@chateau-breuil.fr

Château du Breuil SAS
Les Jourdain - 14 130 Le Breuil en Auge

www.spiriterie.com



@laspiriteriefrancaise



CALVADOS

CHÂTEAU DU BREUIL AOC PAYS D'AUGE

CALVADOS AOC PAYS D'AUGE

GAMME TRADITIONNELLE

RÉSERVÉ AUX C.H.R.

FINE 3, 35 et 70 cL 40°	VSOP 3, 35 et 70 cL 40°	XO 70 cL - 40°	8 ANS D'ÂGE RÉSERVE DU CHÂTEAU 3, 35, 70 et 200 cL 40°	12 ANS D'ÂGE 3, 35, 70 et 200 cL 41°	15 ANS D'ÂGE 3, 35, 70 et 200 cL 41°	20 ANS D'ÂGE RÉSERVE DES SEIGNEURS 3, 35, 70 et 200 cL 41°
--------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------	---	---	---	---

GAMME FINITION

7 ANS D'ÂGE FINITION FÛTS DE SHERRY OLOROSO 70 cL - 42°	8 ANS D'ÂGE FINITION FÛTS DE SAUTERNES 70 cL - 43,4°	10 ANS D'ÂGE FINITION FÛTS DE WHISKY 70 cL - 41°	VIEILLE PRUNE 70 et 200 cL - 41°
---	--	--	--

EAU-DE-VIE

GAMME PRESTIGE

RÉSERVÉ AUX C.H.R.

FÛT N°17093 70 cL - 44,8°	MILLÉSIME 2002 70 cL - 41°	MILLÉSIME 2000 70 cL - 41°	RÉSERVE DES ÉTOILES 70 cL - 41°	LÉGENDE 70 cL - 41°	30 ANS D'ÂGE 70 cL - 41°
-------------------------------------	--	--	---	-------------------------------	------------------------------------





WHISKY

WHISKY LE BREUIL

WHISKIES LE BREUIL



ORIGINE
70 cL - 46°



FINITION SHERRY OLOROSO
70 cL - 46°



FINITION TOURBÉE
70 cL - 46°



DUO DE MALT
70 cL - 40°



DUO DE MALT TOURBÉ
70 cL - 40°





RHUM

RUM EXPLORER

RUM EXPLORER



CARIBBEAN
70 cL - 41°



MARIE-GALANTE
70 cL - 44,6°



GUYANA
70 cL - 43°



THAILAND
70 cL - 42°



BELIZE
70 cL - 41°



REPUBLIC DOMINICAN
70 cL - 41°



TRINIDAD
70 cL - 41°



CANARIES
70 cL - 43°



MASCAREIGNES
70 cL - 42°



AUSTRALIA
70 cL - 43°



BARBADOS
70 cL - 41°





C'EST NOUS

GIN & VODKA

C'EST NOUS



GIN FRANÇAIS

70 cL - 40°



**GIN CONCOMBRE,
BASILIC, POMME**

70 cL - 40°



VODKA NORMANDE

70 cL - 40°





APÉRITIF & LIQUEUR

APÉRITIFS & LIQUEURS



**POMMEAU DE
NORMANDIE**

70 cL - 17°



**LIQUEUR AU
CALVADOS**

35 et 70 cL - 24°



**APÉRITIF POMME
VANILLE**

70 cL - 16°



COLD BREW

70 cL - 25°



LIMONCELLO

70 cL - 27,9°





NOUS SELECTIONS

NOS SÉLECTIONS



✦ ÎLES CANARIES



BLANCO
70 cL - 38°



DORADO
70 cL - 38°



BARRICAS
70 cL - 40°



ORGANICO WHITE
70 cL - 40°



DARK ENVEJECIDO
70 cL - 40°



SINGLE CANE
70 cL - 43°



MAESTRO
70 cL - 40°



SINGLE ESTATE
70 cL - 53°



TRADICION
70 cL - 43°



FAMILIA
70 cL - 43°

RON COLÓN
SALVADOREÑO

✦ EL SALVADOR



SALVADORENO
70 cL - 40,5°



SALVADORENO
70 cL - 55,5°



SALVADORENO COFFEE INFUSED
70 cL - 40,5°



SALVADORENO COFFEE INFUSED
70 cL - 55,5°



RUMRYE
70 cL - 50°



NOS SÉLECTIONS



4 ANS D'ÂGE
70 cL - 40°



7 ANS D'ÂGE
70 cL - 40°



11 ANS D'ÂGE
70 cL - 40°



✦ RÉPUBLIQUE DOMINICAÏNE



BLANCO
70 cL - 38°



ANEJO
70 cL - 38°



GRAN RESERVA
70 cL - 38°



ANEJO 15 ANS
70 cL - 38°



✦ CUBA



5 ANS D'ÂGE
70 cL - 40°



8 ANS D'ÂGE
70 cL - 40°



12 ANS D'ÂGE
70 cL - 40°



18 ANS D'ÂGE
70 cL - 40°



✦ PÉROU



✦ TRINIDAD

GRAN RESERVA
70 cL - 40°



GOLDWAESCHER

✦ SUISSE

PURE RYE
70 cL - 43°



VODKA SWISS
70 cL - 40°



GIN SWISS
70 cL - 40°

XELLENT®



XELLENT®



✦ SUISSE



NOS SÉLECTIONS

DUNCAN'S

✦ ÉCOSSE



5 ANS D'ÂGE
70 cL - 40°



8 ANS D'ÂGE
70 cL - 40°



12 ANS D'ÂGE
70 cL - 40°

THE ONE

✦ PORTUGAL



RUBY
75 cL - 19,5°



TAWNY
75 cL - 19,5°



LBV
75 cL - 19,5°



BLANCO
75 cL - 19°



RESERVE RUBY ORGANIC PORT
75 cL - 19,5°

Jean Fillieux GRANDE CHAMPAGNE 1^{er} Cru de Cognac

✦ FRANCE



COQ
70 cL - 40°



LA POUYADE
70 cL - 42°



NAPOLEON
70 cL - 40°



TRÈS VIEUX
70 cL - 40°



CEP D'OR
70 cL - 40°



SO ÉLÉGANTISSIME XO
70 cL - 41°

TEQUILA ORENDAIN

✦ MEXIQUE



BLANCO
70 cL - 38°



REPOSADO
70 cL - 38°

BATANGA



BLANCO
70 cL - 38°



REPOSADO
70 cL - 38°



L'HISTOIRE DE LA SPIRITERIE FRANÇAISE

La Spiriterie Française, Château du Breuil Normandie est la première entreprise à distiller et élever sous une même enseigne une large gamme de Calvados, Rhums et Whisky d'excellente qualité. Ce savoir-faire est issu d'un savoir-faire ancestral en matière de distillation.



UN SOMPTUEUX HÉRITAGE

L'histoire de La Spiriterie Française, Château du Breuil Normandie est une histoire d'héritage. La marque puise ses origines et ses racines, dans celle du prestigieux Château du Breuil. Véritable fleuron de Normandie, le domaine a été porté pendant plus de 400 ans par de grandes familles qui n'ont eu de cesse de le faire évoluer. Aujourd'hui, Château du Breuil est une marque réputée internationalement pour la qualité de son Calvados AOC pays d'Auge et la splendeur de son site inscrit sur la liste des Monuments historiques.

UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

Au cœur du Pays d'Auge, le Château du Breuil incarne un savoir-faire unique, transmis de génération en génération. Avec 42 hectares de vergers et plus de 22 000 pommiers, notre domaine s'engage à maîtriser chaque étape de la création de nos spiritueux, dont nos Calvados AOC Pays d'Auge. Tout commence sur notre domaine, où les pommes de nos vergers sont soigneusement lavées, brassées, puis fermentées dans nos cuves. La distillation dans nos deux alambics charentais de 25 Hl préserve la pureté des saveurs. Le vieillissement s'opère dans nos Chais de vieillissement... Chaque bouteille, au modèle unique et déposé, devient une œuvre d'art à part entière. Cirées et ficelées à la main, nos bouteilles incarnent notre engagement envers l'artisanat et la perfection. Notre force réside dans cet environnement naturel d'exception. Entre vergers et Chais empreints d'histoire, le Château du Breuil crée bien plus que des spiritueux, il offre une expérience où nature, tradition, et passion s'entrelacent.



UNE INNOVATION CONSTANTE

La Spiriterie Française, Château du Breuil en Normandie, est le fruit d'une riche histoire de 70 ans ainsi que de nos aspirations pour l'avenir. C'est la convergence de diverses identités, chacune apportant son parcours et ses approches uniques. Nous avons le plaisir de partager une collection de styles qui contribuent humblement à l'épanouissement des saveurs de nos spiritueux, offrant ainsi aux amateurs de nouvelles expériences sensorielles.

