

Bonjour,

Veillez trouver ci-joint la présentation détaillée de la Maison Brana ainsi que de notre gamme de produits. Ce document devrait vous être utile pour promouvoir nos articles auprès de la clientèle. De plus, vous pouvez l'envoyer à vos clients, car nous avons retiré les slides qui ne les concernent pas.

Par ailleurs, je vous transmets plusieurs liens vidéo qui retracent l'évolution de la Maison Brana, son histoire, son développement, et mettent en avant notre savoir-faire :

https://youtu.be/_uO6Z4OICXo?si=gle68AOq4sRDT-CP

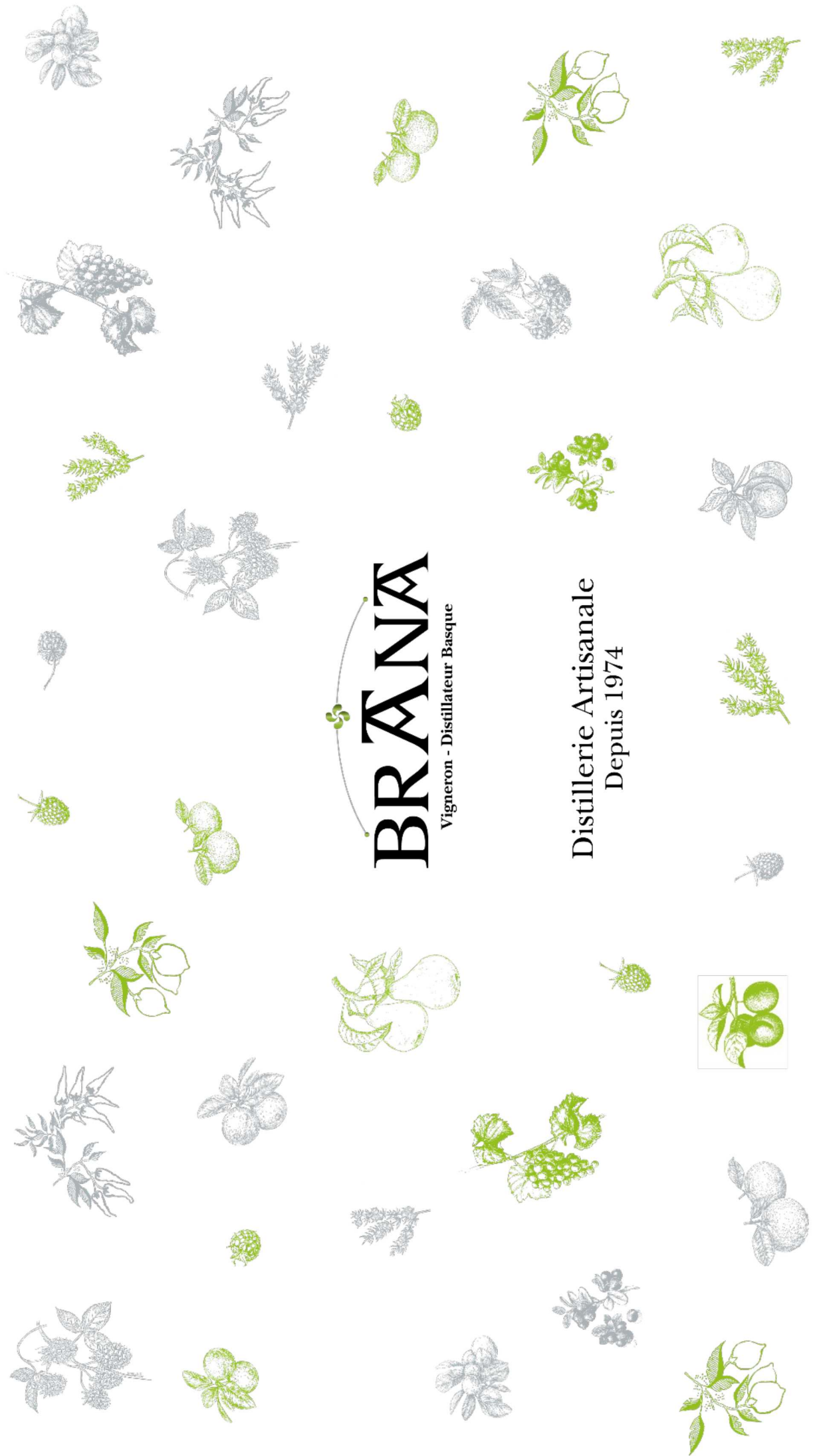
<https://youtu.be/BKeMra7m9IE?si=OsyS8j2cZGnoEiQS>

<https://youtu.be/1TbFoZjckYc?feature=shared>

<https://youtu.be/0dmZJ0Er78Y?si=E3PGWgqZ7xGznJQN>

<https://youtu.be/UG5wzbWKrnw?si=S7vyys6auQSuND8L>

<https://youtu.be/IKVcwRoGZto?si=3u2h5co9F4ysDwxB>



BRĀNĀ
Vigneron - Distillateur Basque

Distillerie Artisanale
Depuis 1974



Une maison renommée :

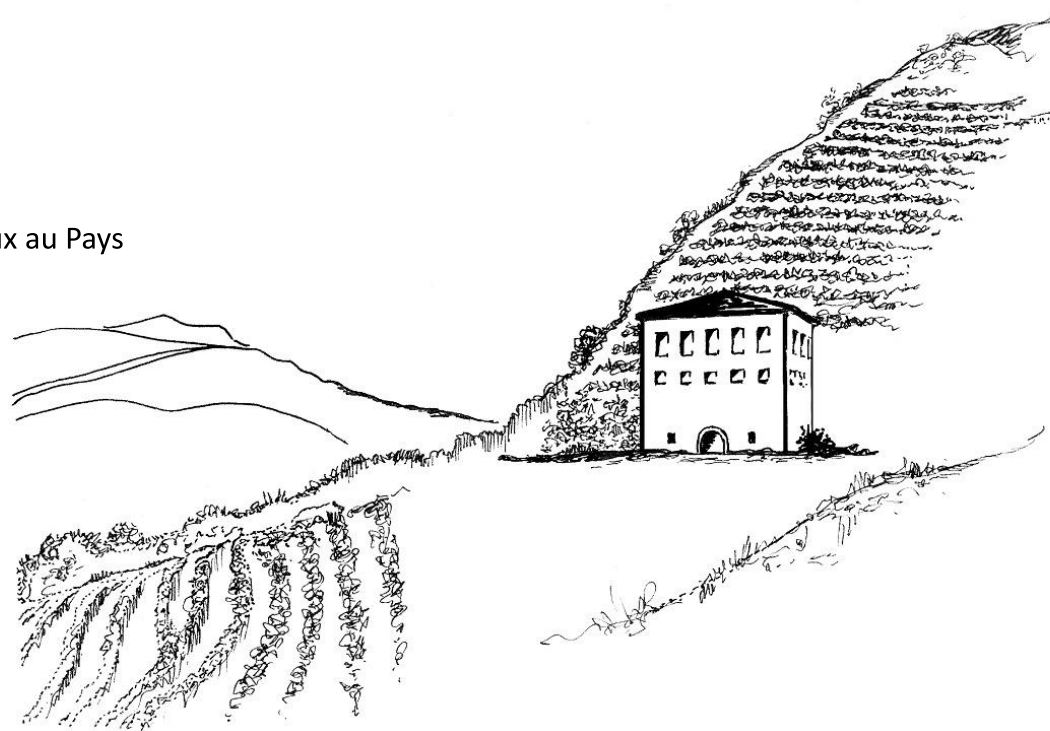
- ❖ Entreprise créée en 1897
- ❖ Une Maison réputée à l'échelle locale et diffusée en France et à l'international
- ❖ Un vignoble et une distillerie historiques situés au cœur du Pays Basque

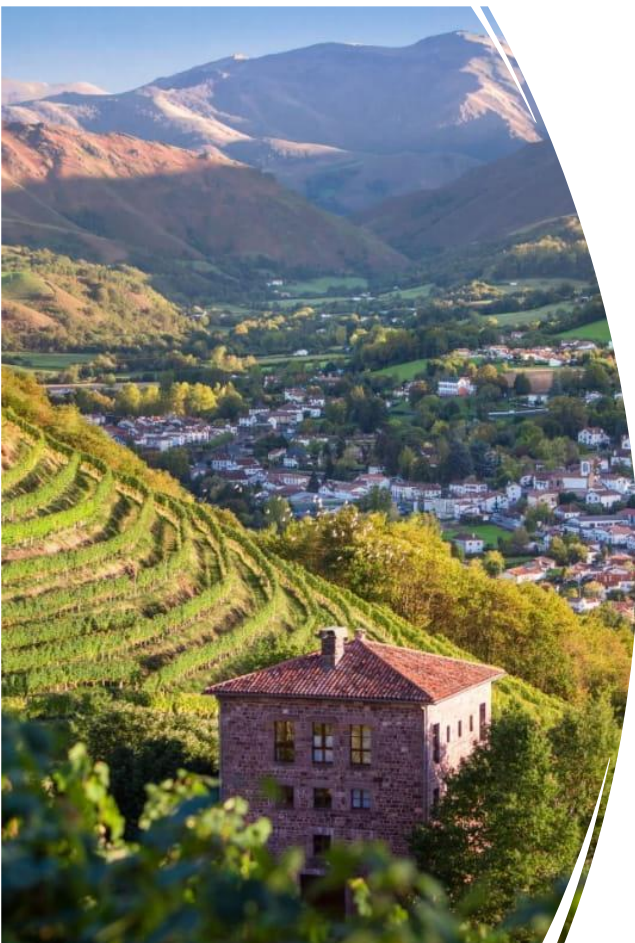
Un positionnement prestigieux sur un marché porteur

- ❖ La Maison Brana se classe parmi les meilleures maisons de vins et de spiritueux au Pays Basque
- ❖ Un savoir-faire traditionnel et artisanal

Un fort potentiel de développement :

- ❖ Reprise de la maison par le groupe d'excellence ENOWE en 2023
- ❖ Des liqueurs françaises qui ont le vent en poupe
- ❖ Développement de la gamme de Whisky Brana





Histoire :

- ❖ **1897** : Création de la Maison BRANA
- ❖ **1974** : 1ères distillations des Eaux-de-vie de poire William
- ❖ **1984** : Développement du domaine viticole en AOP Irouléguay de 16 hectares
- ❖ **2017** : Distillation du 1er Gin Basque au Piment d'Espelette
- ❖ **2018** : Création d'une nouvelle distillerie et diversification de la gamme de spiritueux
- ❖ **2022** : Lancement du 1^{er} Whisky Laminak BRANA

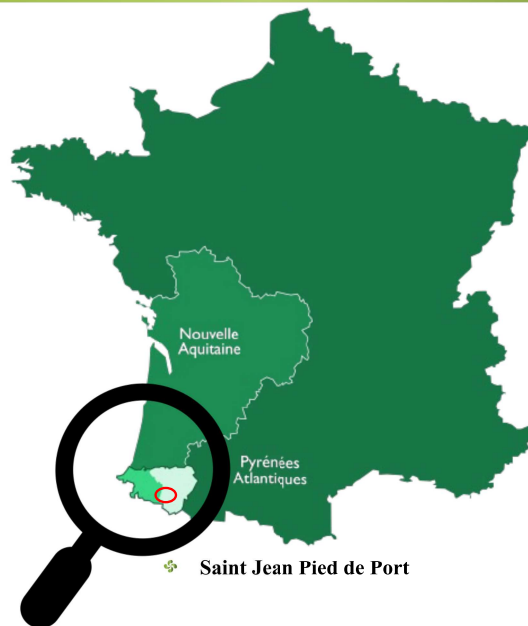
Aujourd'hui :

- ❖ **2023** : Hugues Souparis à travers le groupe ENOWE reprend la Maison BRANA.
- ❖ **2024** : Distribution du nouveau Whisky BRANA

PRÉSENTATION DU VIGNOBLE ET DE LA DISTILLERIE



🌿 Le Vignoble Brana, 64220 Ispoure



🌿 Saint Jean Pied de Port



🌿 La distillerie Brana, 64780 Ossès

En 1984, Jean Brana crée le premier Domaine indépendant en AOP Irouléguay, mettant en avant les cépages locaux qui donnent leur spécificité aux vins Brana. Le domaine, majoritairement en terrasses sur une surface de 16 hectares, se compose de quatre terroirs distincts : grès rouges du trias, argilites, calcaires beiges et argilo-calcaires.



La Distillerie Brana, située à Ossès, est le berceau des liqueurs et eaux-de-vie de la Maison. Au fil des générations, le savoir-faire familial s'est réinventé pour innover avec des fruits, des épices et des plantes, tout en respectant les traditions de distillation. Les spiritueux Brana, qu'il s'agisse d'eaux-de-vie, de liqueurs, de gins ou de whiskys, capturent toute la délicatesse et la finesse du Pays Basque.

LE VIGNOBLE BRANA

En 1984, Jean Brana fonde le premier Domaine indépendant de l'AOP Irouléguay, mettant en avant les cépages locaux qui donnent une identité unique aux vins Brana. Le terroir spécifique de l'Irouléguay, avec ses sols variés et ses conditions de culture particulières, apporte complexité et élégance aux vins.

Le respect de l'environnement est essentiel pour le Domaine Brana, avec des initiatives telles que la préservation de la biodiversité, la création de 150 nichoirs, et la certification HVE de niveau III. De plus, le Domaine est certifié BIO depuis 2023. L'attention humaine est primordiale pour garantir la qualité des raisins, en accord avec les principes de l'agriculture biologique et HVE.



Jean Brana, Vigneron



🌿 Le Vignoble Brana, 64220 Ispoure

LA DISTILLERIE BRANA

La distillerie Brana, créée en 1974 par Etienne et Adrienne Brana, a commencé avec un verger de Poire William et s'est diversifiée au fil des ans en ajoutant de nouvelles eaux-de-vie, gins, whisky et liqueurs. Elle s'est d'abord faite connaître grâce à l'eau-de-vie de Poire William d'Etienne Brana. Martine, leur fille, a préservé la tradition tout en innovant avec des épices, des plantes et des fruits audacieux, comme le cédrat Corse et la clémentine Corse.

En 2018, une nouvelle distillerie moderne a vu le jour à Ossès, offrant un espace contemporain et fonctionnel. Elle abrite trois alambics en cuivre et des cuves conformes aux normes récentes pour la création de nouveaux produits. Les visiteurs peuvent déguster les produits de la distillerie dans un espace dédié, offrant une immersion dans l'expertise de la Maison Brana.



Martine Brana, Distillatrice



✿ La distillerie Brana, 64480 Ossès

UNE SELECTION DE QUALITE EXCEPTIONNELLE

La Maison Brana accorde une importance primordiale à la sélection rigoureuse de ses matières premières, favorisant l'utilisation de fruits, de plantes, d'épices et de céréales de la plus haute qualité pour produire des spiritueux d'une pureté et d'une élégance remarquables.

Cette sélection exigeante privilégie les approvisionnements locaux et régionaux pour maintenir la fraîcheur des ingrédients, tout en promouvant des méthodes de culture respectueuses de l'environnement. La Maison Brana veille à ce que des fruits de première qualité, tels que les poires William et les prunes d'Ente, ainsi que des agrumes corses issus de l'agriculture biologique, soient utilisés.



Service comptabilité :

- ✿ Isabelle, la comptable : suivi des commissions, détail des factures clients, prélèvements...

Service ADV :

- ✿ Damien, assistant des ventes : suivi des commandes, modification et création des fiches clients, suivi des livraisons...
- ✿ Envoi des commandes à info@brana.fr



05.59.37.00.44

Et demander la personne concernée

AOP Iroulégu



Domaine Brana rouge et blanc



Harri Gorri rouge et rosé et l'lori



Ohitza

« Terroirs Basques » en collaboration avec des familles avec intervention de l'expertise de Jean



Herri Mina



Etxegaraya



Liberum

Autres vins du Domaine



Bizi Berri



Janits



Albedo

UNE GAMME DE SPIRITUEUX EN FORT DÉVELOPPEMENT

Eaux de vie Brana Les Traditionnelles



Carafe poire
prisonnière



EDV de poire



EDV de marc



EDV de framboise



EDV de prune

Eaux de vie Brana Les Cristallines



EDV de marc XO



EDV de poire



EDV de framboise



EDV de marc



EDV de clémentine



EDV de cédrat



EDV de prune d'Énte

UNE GAMME DE SPIRITUEUX EN FORT DÉVELOPPEMENT

Whisky Brana



Whisky Laminak Single Malt

Gins Brana



Gin au citron vert et au piment d'Espelette

Liqueurs Brana



Liqueur de Framboise et de Cacao Poire

Apéritif Basque



Txapa

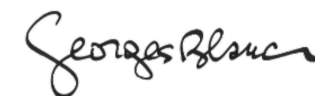
LA MAISON BRANA PRÉSENTE DANS LES PLUS BELLES ADRESSES



Maison Rostang



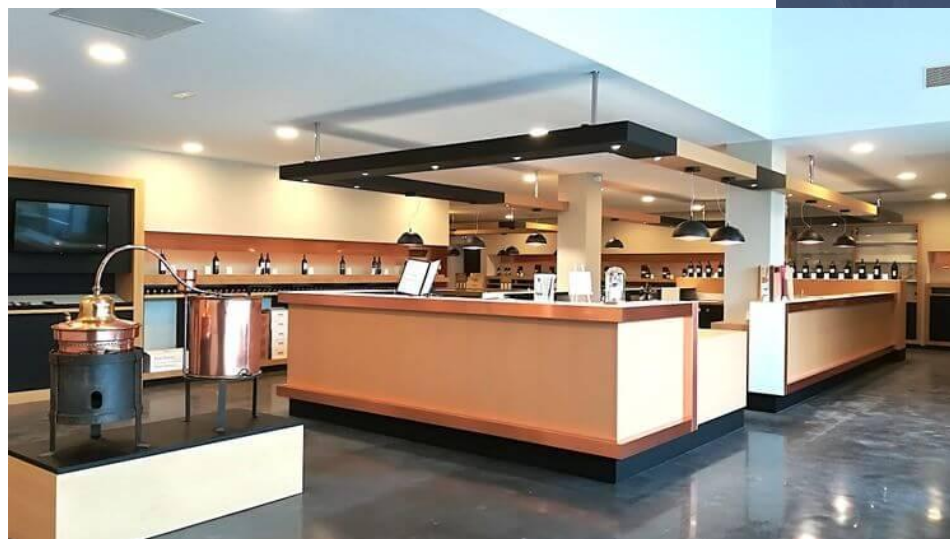
RESTAURANT



La Maison Brana est fière d'être présente dans les plus belles adresses, des hôtels aux restaurants les plus prestigieux. Nos produits, synonymes d'élégance et de qualité, sont soigneusement sélectionnés pour compléter l'expérience de ces lieux d'exception. C'est un honneur pour nous d'être associés à ces établissements d'élite, offrant ainsi aux clients une expérience mémorable alliant l'art de vivre à la française et le luxe intemporel.

NOTRE SHOWROOM À OSSÈS

La boutique de la Maison Brana offre un cadre à la fois luxueux et moderne, conçu pour répondre aux besoins des professionnels et des particuliers. Cet écrin épuré est l'endroit idéal pour découvrir et acquérir les produits de la Maison Brana. Pour les professionnels, elle constitue un outil de travail contemporain, permettant des rencontres et des présentations élégantes. Pour les particuliers, c'est une invitation à une expérience de shopping inoubliable, où le raffinement et la qualité se marient parfaitement.



**Du lundi au samedi
de 10h à 13h et de 14h30 à 18h30
Tél. : 05 59 49 23 98**

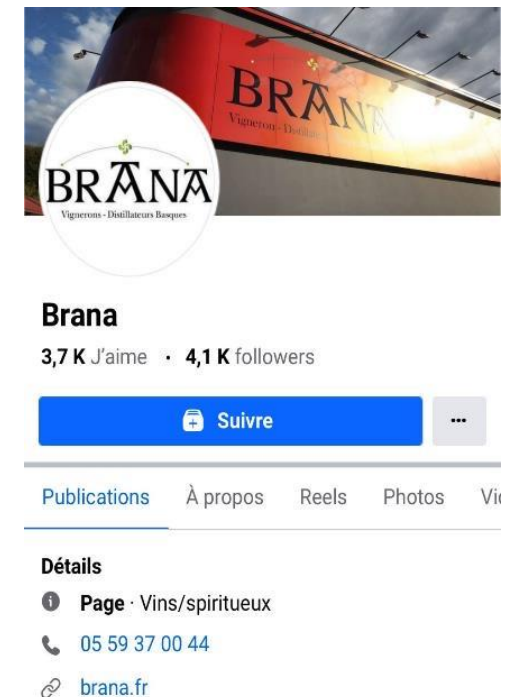
**Showroom Brana
Zone D918
64780 Ossès**



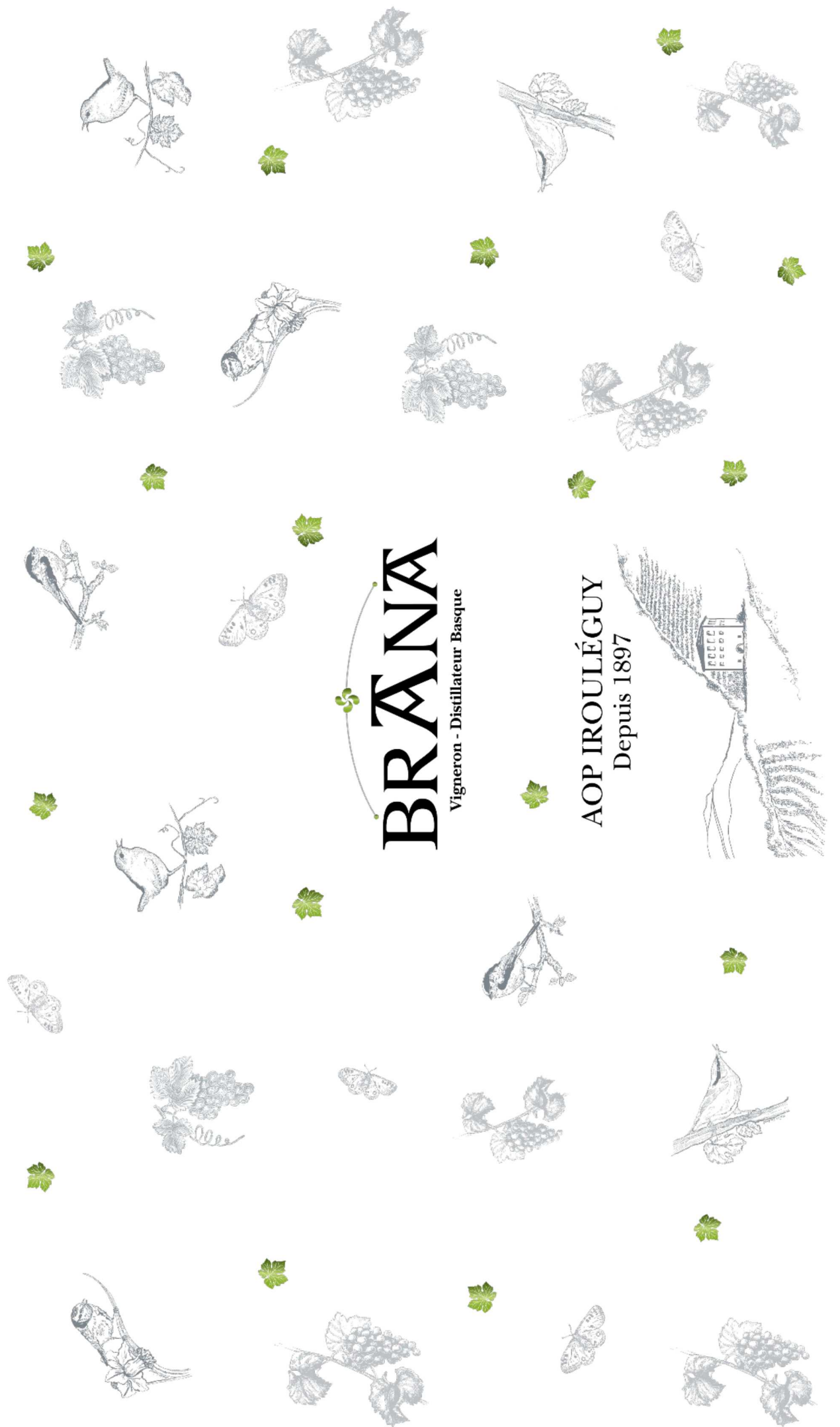
Notre site internet



Notre Instagram



Notre Facebook



BRĀNĀ

Vigneron - Distillateur Basque

AOP IROULÉGUY
Depuis 1897

