



ERIKA[®]
S P I R I T

Miels, Hydromels, Spiritueux & Liqueurs Bio

L'ABEILLE : SOURCE D'INSPIRATION ET DE CRÉATION



PRODUITS ^{DE} FRANCE



ERIKA[®]
SPIRIT

Nous créons depuis 2018 des spiritueux à la personnalité unique, à Bergerac en Dordogne.

Toutes nos recettes d'alcools, sont enrichies avec ce supplément d'âme : une touche de Miel ou de Pollen issus de nos ruchers Aquitains.

Créer l'inattendu à partir de toutes les richesses produites par l'abeille : c'est ce qui nous anime chaque jour !





HAPPYCULTURE

Derrière cette passion de création de spiritueux, se cache notre mission véritable : préserver l'abeille et son écosystème.

Le Miel de Bruyère Erica a inspiré le nom de la marque ERIKA SPIRIT. Un nom choisit pour rendre hommage au travail acharné de nos butineuses préférées.

“L'esprit Erika” : des valeurs paysannes, une production saine et locale dans le respect de la nature.



DORDOGNE (24)

Acacia, Châtaignier & toutes Fleurs
Bergerac, Villamblard, Liorac-sur-Louyre,
Église-Neuve-d'Isaac, Le Fleix

GIRONDE (33)

Acacia, Arbousier, Bruyère Callune, Bourdaine
Port Sainte Foy, Libourne, La Réole,
Lacanau, Hostens, Belin-Beliet

LANDES (40)

Bruyère Erica, Bruyère Callune, Bourdaine
Luxey, Sore



*Nos Ruchers
Aquitains*



LOCALISME & PARTAGE

Nous développons toutes les recettes de nos délicieux breuvages de manière artisanale et sélectionnons toutes nos botaniques et produits nobles auprès de producteurs locaux.

Nous respectons le cycle des saisons, et essayons d'inscrire toutes nos actions au service du développement de notre territoire.



“HONEY SOIT QUI MAL Y PENSE”

L'expression exacte « Honi soit qui mal y pense » est une vieille devise de la chevalerie britannique.

Employée lorsque les personnes voient de mauvaises intentions dans des paroles sans arrière-pensées.

C'est ainsi avec subtilité et humour que nous prévenons toute personne qui pourrait douter de l'authenticité de notre engagement.





ERIKA[®]
S P I R I T

NOS PRODUITS



VODKA POLKA

Notes de dégustation : Base dominante de pollen, de miel qui va apporter la douceur et la rondeur. Des arômes de beurre et de fruit blanc (poire).

Botanique : Pollen de châtaignier, Miel de bruyère Callune.

Processus de fabrication : Une eau de vie de grains bio à 96.7° d'alcool, que l'on ramène à 25° en la diluant avec de l'eau, pour la redistiller avec nos botaniques.

Titrage : 40°



GASCONHA DRY GIN

Notes de dégustation : Rond, structuré

Botanique : Baie de genièvre, estragon, miel de bruyère Erica, poivre de Sichuan, feuilles de noyer, rose de Provins, fleurs de sureau sèches

Processus de fabrication : Base alcool de blé bio, macération durant 48h puis distillation en alambic

Titrage : 45°



REINAISSANCE

Notes de dégustation : Aromatique, parfum de fleurs blanches, notes de sous-bois rappelant les champs, les routes et les lisières de bois au début du printemps.

Botanique : Baie de genièvre, estragon, miel de bruyère Erica, poivre de Sichuan, feuilles de noyer, roses de provins, fleurs de sureau sèches et fraîches.

Processus de fabrication : base Gasconha Dry Gin bio, macération de fleurs de sureau fraîches.

Titrage : 45°



NAVY STRENGTH GIN

Notes de dégustation : Belle rondeur, structurée et aromatique : saveur de beurre et de miel de bruyère.

Botanique : Baie de genièvre, estragon, miel de bruyère Erica, poivre de Sichuan, feuilles de noyer, roses de Provins, fleurs de sureau sèches...

Processus de fabrication : base alcool de blé bio, macération 48h puis distillation en alambic.

Titrage : 57°



OLD TOM GIN

Notes de dégustation : Belle rondeur, structurée et aromatique : saveur de beurre et de miel de bruyère.

Botanique : Baie de genièvre, estragon, miel de bruyère Erica, poivre de Sichuan, feuilles de noyer, roses de provins, fleurs de sureau sèches, miel d'acacia...

Processus de fabrication : base Gasconha Dry Gin bio, ajout d'une macération de miel d'acacia, de roses de Provins, d'estrragon et de romarin.

Titrage : 40°





VIEIL OLD TOM GIN

Notes de dégustation : Rond, structuré, boisé.

Botanique : Baie de genièvre, estragon, miel de bruyère Erica, poivre de Sichuan, feuilles de noyer, roses de provins, fleurs de sureau sèches.

Processus de fabrication : base Old Tom Gin, vieilli 1 an en fût de cognac puis 6 mois en fût d'hydromel Labeyla.

Titrage : 45°

HYDROMEL DOUX



Notes de dégustation : Nez complexe et intense aux notes de miel de châtaignier, accompagné d'arômes boisés et épicés (pain d'épice, cannelle...).

Processus de fabrication : Vinification par fermentation d'un mélange eau et miel. Vieillessement 6 mois en fût de chêne neuf (Tonnellerie Navarre à Cognac)

Titrage : 12°

HYDROMEL SEC

Notes de dégustation : Notes miellées soutenues auxquelles se mêlent le bois ciré, le vin du Jura et les épices douces. Bouche ronde, ample, sans excès de sucrosité. Bel équilibre entre les fruits blancs confits, les notes florales, la suavité du miel et sa légère ardeur. Finale délicate et longue, s'ouvrant sur des notes pâtisseries et épicées.

Processus de fabrication : Vinification par fermentation d'un mélange eau et miel. Vieillessement 6 mois en fût de chêne neuf (Tonnellerie Navarre à Cognac)

Titrage : 15.5°



HYDROMEL PÉTILLANT

Notes de dégustation : Nez floral (sureau, tilleul) porté par une bulle très fine. Bouche tendre et légère où s'expriment les épices rondes (vanille), la mélisse et le cassis. Finale fraîche et franche en équilibre parfait des notes miellées et herbacées.

Processus de fabrication : Vinification par fermentation d'un mélange eau et miel. Vieillissement 6 mois en fûts de chêne neuf (Tonnellerie Navarre à Cognac).

Titrage : 12°



LIQUEUR DE MENTHE

Processus de fabrication : Infusion de feuilles de menthe dans de l'alcool neutre pendant 3 mois, distillation puis réduction avec de l'eau, du sirop de sucre et du miel toutes fleurs

“À la fois douce et sauvage, elle évoque la fraîcheur d'une brise printanière. Ses arômes herbacés et minéraux invitent à un voyage sensoriel inoubliable. Parfaite base pour cocktails, elle s'apprivoise aisément avec une simple addition de glace et d'eau pétillante, offrant ainsi une expérience rafraîchissante à tout moment.”

Titrage : 18°





MIELS BIO



*Butinés en
Nouvelle Aquitaine*



COCKTAILS

**Cliquer sur le titre pour accéder
à nos idées cocktails*





ERIKA[®]
SPIRIT

CONTACT

07 88 47 41 81

www.erikaspirt.com

lucile@erikaspirt.com

129 avenue Aristide Briand | 24100 BERGERAC

