ACMÉ

LE GIN FRANÇAIS
AUX BOURGEONS DE SAPIN

DOSSIER DE PRESSE

AVRIL 2022

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ACMÉ,
UN GIN FRANÇAIS
COMPLEXE ET INÉDIT
S'INSPIRANT DE LA MONTAGNE
POUR SA FRAÎCHEUR ET
SA SIGNATURE
AROMATIQUE DE
BOURGEONS DE SAPIN.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ACMÉ,
UN NOUVEAU GIN AU NOM ÉVOCATEUR

ACMÉ, qui vient du grec ancien « akmê », signifie sommet. ACMÉ, c'est également le point le plus élevé atteint par un art ou par une civilisation dans son développement. Autant dire que ce nouveau gin inspiré de nos montagnes promet une belle découverte !
ACMÉ met en lumière la diversité de plantes aromatiques et la richesse naturelle de nos montagnes françaises.
Super premium, ce nouveau gin « made in France » se distingue avant tout par sa personnalité unique : un profil d'une grande fraîcheur et d'une intensité rare.

ACMÉ,
ENTRE ORIGINALITÉ ET TRADITION

ACMÉ doit avant tout son style unique à sa recette inédite qui met à l'honneur les bourgeons de sapin sélectionnés pour leur qualité, leur intérêt gustatif et qui ont la particularité d'être cueillis à la main dans les montagnes françaises, ce qui apporte une véritable originalité à l'élaboration de ce nouveau gin français premium.

Associés à 11 plantes aromatiques savamment sélectionnées, ces bourgeons sauvages s'imposent comme la signature aromatique d'ACMÉ tout à la fois complexe et délicate, intense et fraîche.

En plus du choix des plantes aromatiques qui composent sa recette très originale, ACMÉ se distingue par son mode d'élaboration et sa production française et locale.
Transmis de génération en génération, le savoir-faire traditionnel dans son process de distillation est à l'origine de la grande complexité d'ACMÉ.

Ce nouveau gin français est en effet distillé en alambic traditionnel en cuivre à Thuir, au cœur des Pyrénées Orientales.
Cette distillation traditionnelle, dans un site chargé de 200 ans d'histoire, permet de sublimer la complexité aromatique des 12 plantes qui composent ACMÉ.

Avant cette étape de distillation, les 12 plantes aromatiques que sont les baies de genièvre, les graines de coriandre, l'absinthe, les racines de gentiane, le thym citron, les racines d'iris, la réglisse, l'anis vert, l'angélique et les écorces d'oranges douces, le bourgeon de pin et le bourgeon de sapin, plante aromatique signature d'ACMÉ, sont infusées pendant 15 heures environ afin de révéler la quintessence de leurs arômes.

Fier de ses origines françaises et de sa proximité avec les massifs environnants, ACMÉ bouleverse les codes et les conventions de l'univers des gins, tout en respectant la tradition et le patrimoine local.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ACMÉ, 1 RECETTE INÉDITE, 12 PLANTES AROMATIQUES

1
Les bourgeons de sapin à la saveur résineuse fraîche et herbacée qui s'imposent comme la signature aromatique d'ACMÉ.

2
Les baies de genièvre, indispensables à l'élaboration du gin, apportent les notes résineuses et l'amertume caractéristiques des gins.

3
Les graines de coriandre offrent des notes de citrus, épicées et mordantes aux nuances florales.

4
L'absinthe : sélectionnée pour son lien avec l'histoire de Thuir et son alambic à absinthe, elle participe à l'amertume et aux notes herbacées sèches distinctives d'ACMÉ.

5
Les racines de gentiane contribuent à la complexité de l'amertume d'ACMÉ en apportant des notes racinaires.

6
Le thym citron a été choisi pour ses notes de citrus herbacées.

7
Les racines d'iris délivrent leurs élégantes notes florales et font le lien aromatique entre tous les ingrédients.

8
La réglisse apporte de la rondeur et de délicates notes boisées.

9
L'anis vert délivre une fraîcheur végétale gourmande.

10
Les racines d'angélique se démarquent avec leurs notes subtilement terreuses qui permettent de lier l'aromatique de tous les ingrédients.

11
Les écorces d'oranges douces : leurs notes d'agrumes apportent de la fraîcheur et de la douceur avec des nuances florales.
Elles équilibrent les notes épicées, terreuses et résineuses d'ACMÉ.

12
Les bourgeons de pin renforcent les saveurs résineuses et herbacées d'ACMÉ.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ACMÉ,
LA MONTAGNE
AU CŒUR DE
LA DÉGUSTATION

Pour sa bouteille, ACMÉ a choisi d'emprunter des codes premium et puise une fois encore son inspiration de nos montagnes. Son flacon au format inédit évoque en effet les sommets. Avec un contraste bleu pétrole et des teintes cuivrées, ACMÉ adopte une silhouette asymétrique à base rectangulaire dont l'étiquette est en papier craft issu de forêts durablement gérées et labélisées « FSC ».

Fraîcheur, complexité et générosité au nez, ACMÉ surprend par sa profondeur aromatique en bouche, avec une dominante de genièvre, accompagnée de nuances résineuses d'évocation montagnarde (sapin) et des notes fraîches d'agrumes. Viennent ensuite de subtiles notes épicées que l'on doit à la coriandre et à l'anis vert. En bouche, beaucoup de fraîcheur et d'onctuosité.
ACMÉ est soyeux et généreux avec une belle complexité marquée par une grande fraîcheur aromatique soutenue par les agrumes et les notes végétales. Une très belle longueur en bouche avec une touche finale fraîche et une amertume modérée.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ACMÉ & TONIC

Le Perfect Serve pour exhaler les arômes

- Remplissez au ¾ un verre de glaçons.
- Versez 3 cl de gin Acmé.
- Complétez avec du tonic premium.
- Remuez délicatement et dégustez.

ACMÉ & TONIC POMME GRANNY & MENTHE

- Placez des tranches de pomme granny fraîchement coupées dans le fond d'un verre.
- Ajoutez 3 cl de gin Acmé et remuez pour que les saveurs s'infusent subtilement.
- Remplissez au ¾ le verre de glaçons et versez un tonic poivré.
- Remuez délicatement, puis décorez d'un brin de menthe fraîche avant de servir.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ACMÉ GIN (70 cl - 41,5%)
Prix de vente conseillé : 24,90 € en grande distribution

CONTACTS PRESSE

AGENCE ASTR'RP
Astrid d'Estève
astrid@astrrp.fr – 06 61 96 42 00

PERNOD RICARD FRANCE
Stéphanie Huet
stephanie.huet@pernod-ricard.com – 06 86 26 45 41

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

À PROPOS DE PERNOD RICARD FRANCE

Pernod Ricard France est leader sur le marché français des vins & spiritueux et un acteur majeur du marché des champagnes, avec un chiffre d'affaires de 615 millions d'euros en 2020.
La société est née le 1er Juillet 2020 de la fusion des sociétés Pernod et Ricard, filiales emblématiques et historiques du Groupe.
Elle compte 1 100 collaborateurs répartis sur toute la France au travers de 5 sites de production, 6 directions régionales Hors-Domicile, 3 directions régionales Grande Distribution et de son siège social à Marseille.
La société possède un prestigieux portefeuille de 70 marques Françaises et Internationales, Prestige, sans alcool et Craft.
Chez Pernod Ricard France, la Responsabilité Sociétale et Environnementale fait partie intégrante de son histoire, de son ADN et de sa stratégie : préserver la planète, cultiver la convivialité responsable et agir en entreprise citoyenne sont ses trois priorités d'actions et des leviers de transformation fondamentaux pour réinventer la convivialité de demain.

Pernod Ricard France SAS au capital de 54.000.000 € - siège :
Les Docks, 10 Place de la Joliette 13002 MARSEILLE - 303 656 375 RCS MARSEILLE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.