

WELLER S'INVITE AU BAR DANICO AVEC UNE CARTE ÉPHÉMÈRE DE 3 COCKTAILS INÉDITS

Imaginé avec la complicité
de Guillaume Drouot

DU 22 AU 27 SEPTEMBRE INCLUS

Véritable institution et phénomène outre-Atlantique depuis sa création il y a plus de 180 ans, Weller a posé ses fûts en France en 2020 et n'a cessé depuis de séduire les plus grands amateurs de spiritueux et amoureux de bourbon. Une exclusivité hexagonale car la France est le seul pays à proposer ce précieux nectar à la couleur ambrée profonde et aux notes de vanille, chêne et cannelle. Un bourbon à la signature unique obtenue en remplaçant le traditionnel seigle par du blé. Cet "échange" au niveau de la recette du *mashbill* apporte ainsi douceur et souplesse au bourbon, démultipliées grâce à un vieillissement de 12 ans, soit une durée nettement plus longue que celui des traditionnels bourbons.


Weller
THE ORIGINAL
WHEATED BOURBON





UNE AUTHENTICITÉ ET UNE DÉLICATESSE QUI SÉDUIT LES PLUS GRAND BARTENDERS

Né de la rencontre de Julien Ross et Nico de Soto à New York en 2010, Danico est l'adresse où le tout-Paris se presse pour sa carte de cocktails. Accessible en journée par la Galerie Vivienne et le soir par le restaurant Daroco, Danico est le repère de Nico de Soto et son équipe de barmen aguerris. Le lieu a été pensé comme une immersion unique à la découverte de l'univers de celui qui faisait déjà courir tout New York à Mace, son établissement de l'East Village.

Une créativité sans limite qui a d'ailleurs été couronnée en intégrant le prestigieux classement des 100 meilleurs bars à cocktails du monde, à la 55^{ème} place, d'après le guide 50's Best.

UNE CARTE ÉPHÉMÈRE SIGNÉE GUILLAUME DROUOT

Complice de Nico de Soto depuis l'ouverture du Danico en 2016, Guillaume Drouot est à l'origine de la carte de 3 cocktails inédits, imaginés à partir de Weller 12 ans.

Proposés du 22 au 27 septembre inclus, ces 3 cocktails ont été pensés comme une invitation au voyage. À mi-chemin entre le Kentucky, berceau de la marque Weller et la créativité parisienne, signature de l'établissement, Guillaume y apporte son twist grâce à une sélection très personnelle des ingrédients qui rendent ainsi chaque cocktail unique.



Peach, pleaseee | 13€

- Weller 12 ans
- Feuille de figuier
- Pêche
- Verjus



Kentucky Breakfast | 13€

- Weller 12 ans
- Liqueur Mr Black Coffee
- Banane
- Thé chai
- Eau de coco
- Épices
- Lait d'avoine infusé au granola

How to sell mushroom in a bar | 13€

- Weller 12 ans
- Saké
- Oloroso
- Vin Pedro Ximenez
- Champignons Shiitake
- Cacao



Weller est distribué par La Maison du Whisky et disponible chez les meilleurs cavistes, dans les boutiques de La Maison du Whisky ainsi que sur whisky.fr
Danico est situé 6 rue Vivienne 75002 Paris.

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

SERVICE PRESSE



PIERRE DROMSON
p.dromson@kingcom.fr
06 22 81 45 73

LESLIE PECHEUR
l.pecheur@kingcom.fr
06 09 38 67 01

MAUREEN BONNINGRE
m.bonningre@kingcom.fr
06 28 21 81 10