

COCKTAIL PRÊT À BOIRE

# Airmail Cocktail, le spécialiste du cocktail en bouteille, lance une recette éphémère spéciale Noël et 2 nouveautés permanentes.

WWW.AIRMAILCOCKTAIL.COM



AIRMAIL<sup>®</sup>  
COCKTAIL



Avec la crise sanitaire liée à la Covid-19 et la fermeture des bars, l'arrivée des cocktails en bouteille a explosé en 2020. Convaincus que boire de bons cocktails ne s'arrête pas aux portes des bars, Germain et Flavien ont décidé de créer leur propre marque au sein de ce marché: Airmail Cocktail.

De leur expérience et savoir-faire, les deux associés ont repensé les modes de consommation pour proposer à leurs clients des recettes créatives et faciles à servir soi-même à la maison. Pour cet hiver, ils ont imaginé une recette éphémère : le Komet.

# Des cocktails frais, locaux et de saison prêts à boire à la maison

## UNE EXPÉRIENCE À LA MAISON

Airmail Cocktail est avant tout une immersion et une expérience grâce à cette solution de cocktails prêts à boire. L'entreprise a souhaité recréer l'univers d'un bar à cocktail à la maison en apportant une expérience sensorielle à travers 3 sens :

- Un voyage visuel invite à la détente et l'appréciation du moment avec un design authentique et soigné.
- Une exploration gustative grâce à des recettes uniques. Ces cocktails sont des pures créations, ils ne sont trouvables nulle part ailleurs.
- Une immersion auditive ; avec le QR code placé au dos des bouteilles, une playlist musicale à écouter lors de la dégustation



## LA QUALITÉ AU RENDEZ-VOUS

Airmail Cocktail propose des cocktails en bouteille dont les ingrédients ont été particulièrement sélectionnés pour leur proximité, leur saisonnalité et leur qualité. Les recettes sont naturelles, sans colorant ni conservateur avec une longue conservation, le tout dans une démarche raisonnée.

## CONSOMMER RESPONSABLE

Consommer responsable est l'une des priorités d'Airmail Cocktail. La marque développe des solutions pour limiter au maximum son empreinte carbone : production locale, circuits courts, matières recyclées et recyclables, savoir-faire français. Elle s'assure que chaque aspect de ses productions adhère à son éthique et à ses valeurs.

## Le laboratoire de création d’Airmail Cocktail

Le laboratoire est situé au centre de la ville de Cognac en Charente dans la Spirits Valley française, reconnue comme le pôle mondial de compétences où sont concentrés tous les savoir-faire nécessaires à l’élaboration de spiritueux premium d’excellence.

Cette proximité avec les acteurs de la filière confère à Airmail Cocktail un positionnement de choix auprès de tous ses partenaires tels que designer, imprimeur, producteur, transporteur.

L’entreprise a posé ses bouteilles au sein d’un espace collaboratif qui fonctionne comme un incubateur d’entrepreneurs dédié au cognac et toute l’attractivité locale. Ce choix lui apporte échange, partage, dynamisme et ouverture d’esprit sur le monde tout en côtoyant d’autres secteurs d’activités.

L’équipe d’Airmail Cocktail travaille ainsi dans un vaste espace équipé en matériels professionnels lui permettant de maîtriser en interne le stockage, le pôle Recherche et Développement, la production, l’embouteillage, l’étiquetage, la livraison de ses bouteilles et le pôle marketing et communication.

Afin de garantir sécurité et fraîcheur optimale et ainsi éviter toute contamination, elle met en place des protocoles et contrôles sanitaires pour respecter les normes d’hygiène en vigueur.

### Komet, une recette cocktail éphémère pour les fêtes de fin d'année.

#### LE COCKTAIL KOMET

Le Komet est un cocktail à base de cognac, tonka, sauvignon blanc, Rooibos rouge.

Enveloppez-vous de cette douce et rassurante recette hivernale et partagez ce cocktail gourmand au coin du feu.





## LE COCKTAIL KING'S ROCK

Le King's Rock est un cocktail à base de cognac, de sirop d'agrumes et d'absinthe, de thé milky oolong et d'apéritif de noix.

Ce cocktail créatif propose des notes fraîches, gourmandes, surprenantes et non-conventionnelles.

## LE COCKTAIL JUMPING BALL

Le Jumping Ball est un cocktail à base de rhum, de sirop d'arthémisia, d'infusion lipia dulcis et de pineau des Charentes.

Moelleux et souple en bouche, il se distingue par ses notes herbacées, mentholées et aériennes. Ce cocktail se boit avec légèreté.



### *Degré*

13,5% VOL

### *Tarifs*

15 €  
26 €

### *Formats*

275 ML  
345 ML

# À propos de Germain et Flavien, créateurs des recettes Airmail Cocktail

Les recettes Airmail Cocktail sont imaginées et réalisées par deux créateurs de cocktails et entrepreneurs passionnés.

Germain est un passionné, doublé d'un esprit d'entrepreneur, il ne fait pas dans la demi-mesure. C'est derrière plusieurs bars à l'autre bout du monde qu'il affine sa vision du cocktail.

Il veut imposer le cognac et pas seulement le proposer, le réintroduire dans les cocktails classiques ou ses propres créations.

En 2015, il se plonge dans les fondamentaux puis se voit décerner le titre de « Cognac Educator » par l'interprofession (BNIC - Bureau National Interprofessionnel du Cognac).



Flavien, formé à l'école hôtelière où il développe l'envie de faire vivre des expériences inoubliables aux consommateurs, se lance ensuite naturellement vers sa passion, la mixologie, qui le mène à Londres, Malte et à Groningen aux Pays-Bas.

Après s'être imposé en tant que bar manager à l'étranger, il a animé aussi les bars et brand homes de différentes maisons de spiritueux au cœur de la Spirits Valley.

L'idée est née dans la tête de Germain il y a 10 ans alors qu'il travaillait sur des prestations bar à cocktails avec l'envie de donner de l'autonomie aux clients tout en préservant une qualité et expérience proche du bar.

Quelques années plus tard, le projet est naturellement revenu d'actualité, avec le souhait de répondre au besoin du marché : celui de consommer local, artisanal et raisonné.

Parallèlement, la Spirits Valley réunit tous les acteurs de la production de spiritueux ; du viticulteur à l'embouteilleur jusqu'au bar où on les consomme. Cette proximité et l'expertise de Germain et Flavien ont permis de lancer le projet. Airmail Cocktail a donc pu voir le jour et proposer ses premières recettes signatures en 2020.

## ***Site Internet***

AIRMAILCOCKTAIL.COM

## ***Réseaux Sociaux***

@AIRMAILCOCKTAIL



### **CONTACT PRESSE**

Magalie Canto

hello@airmailcocktail.com

06.14.95.94.28