



MAISON SASSY

Un Calvados nouvelle génération

La pomme tombant non loin de l'arbre, après l'élaboration de cidres, la Maison SASSY affiche de nouvelles ambitions en proposant tout naturellement et pour la première fois deux calvados empreints de modernité.

SASSY — Le Calvados se refait une jeunesse !

SASSY souhaite mettre fin à la réputation de cette eau-de-vie planquée au fond du placard !

Chic, authentique, naturel, le calvados est désormais animé par un nouveau souffle porté par la Maison.

Convaincu que le calvados est une grande eau-de-vie, Xavier d'Audiffret-Pasquier et Pierre-Emmanuel Racine Jourden font partie de cette nouvelle génération porté par la curiosité et l'envie de faire découvrir ce spiritueux riche d'histoires et à forte personnalité. Le calvados offre tous ces atouts.

C'est dans cette dynamique que SASSY a doté ses calvados d'une image percutante, sincère et contemporaine. Un univers qui lui permet de réconcilier cinq siècles de savoir-faire avec un certain élan de modernité.

Objectif : partir à la conquête de ces consommateurs plus jeunes et friands de spiritueux locaux avec comme passage obligé un packaging moderne et décomplexé ! Des calvados qui suivent la tendance des autres produits de la Maison SASSY.

Les Calvados SASSY : une élaboration dans les règles de l'art

La distillation des calvados de la Maison SASSY se fait de manière discontinue permettant une meilleure régularité de la qualité du Calvados. L'Alambic à colonne qui est utilisé pour ce Calvados se situe à proximité du Château de la Maison SASSY et remonte à 4 générations (1923).

Tous les assemblages sont effectués en conservant systématiquement un « pied de foudre » des assemblages précédents améliorant ainsi la qualité des Calvados. Cela apporte également une meilleure continuité et régularité dans les assemblages.



*Maison SASSY, une marque, un lieu
et un esprit de famille : authenticité, convivialité,
respect de la nature et des traditions du terroir
normand avec une touche de modernité
et une cure de jouvence !*

SASSY Calvados La Fine éternellement contemporain

La proximité de Maison SASSY avec la milieu de la mixologie a naturellement conduit à l'élaboration d'une Fine, idéale pour s'intégrer en cocktail.



Pour élaborer ce Calvados, plus de 30 variétés de pommes ont été nécessaires, principalement des pommes amères et douces-amères, typiques du terroir normand. Elles sont récoltées en octobre et novembre, lavées, triées à la main avant d'être pressées. Le moût extrait fermente ensuite en cuve pendant 4 ou 5 semaines après pressurage, avant d'être rapidement distillé afin de préserver au maximum les arômes de fruits frais.

Ce Calvados AOC a vieilli au minimum deux ans en fûts de chêne pour lui donner structure, complexité et finition sophistiquée. Le début d'élevage s'opère en fûts de 400 litres pendant 12 mois pour apporter une structure tannique, par la suite le Calvados est transféré en vieux foudres de chênes de 3 000 à 5 000 L, vieux de plus de 100 ans (certains remontent à 1877) afin d'apporter oxygène, aération, et de conserver le fruité des Calvados SASSY.

DÉGUSTATION

Sa robe est légèrement ambrée, limpide avec des reflets brillants. Au nez, on y retrouve les arômes de pommes, de fleurs blanches, une pointe citronnée. En bouche il est à la fois vif et ample. La structure boisée est légère afin de préserver au maximum la pomme fraîche, la fin de bouche se caractérise par une belle rondeur.

Un Calvados frais, jeune aux arômes de pomme verte, à servir en cocktails, sur glace ou avec une goutte pour exhiler les saveurs.

Prix public conseillé : entre 30 et 35 € (70 cl)

Cavistes et CHR

Plus d'informations sur www.maison-sassy.com

La gamme SASSY se compose d'une **gamme de cidres et poirée** : L'Inimitable (le cidre), La Sulfureuse (le cidre rosé) et Le Vertueux (le poiré) ainsi qu'un cidre Sassy 0.0 sans alcool. Les produits SASSY sont disponibles en format 27,5cl, 33cl et 75cl.

À propos

Amis depuis plus de 20 ans, Xavier d'Audiffret Pasquier et Pierre-Emmanuel Racine-Jourdren ont grandi ensemble en Normandie. Ils ont pour ambition de remettre au goût du jour la première boisson alcoolisée consommée dans la vie de tout jeune normand qui se respecte : le Cidre. Poussés par l'envie de proposer un produit artisanal français de qualité, ils souhaitent valoriser un produit résolument moderne mais oublié, malgré ses nombreuses qualités énergétiques et gustatives. Épaulés d'un maître de chai au savoir-faire reconnu, Pierre-Emmanuel et Xavier murissent leur projet qui aboutit aujourd'hui par le lancement de la première marque contemporaine de cidre made in Normandie.

Retrouvez toutes les actualités de la Maison Sassy :

www.maison-sassy.com | Facebook @maisonsassy | Instagram @maisonsassy

SASSY Calvados XO un bijou de saveurs

L'idée de développer un XO est née de la longue tradition du Château de SASSY de produire de vieux Calvados complexes, structurés avec une belle longueur en bouche.

Plus de 30 variétés typiques du bocage normand entrent dans la composition de notre Calvados XO. Elles sont récoltées d'octobre à novembre, lavées, triées à la main avant d'être pressées. Après pressurage et fermentation alcoolique, les cidres sont distillés aux mois de février et mars.

Le début d'élevage s'opère en fûts de 400 litres pendant 12 mois pour apporter une structure tannique, par la suite le Calvados est transféré en vieux foudres de chênes de 3.000 à 5.000 L, vieux de plus de 100 ans (certains remontent à 1877) afin d'apporter oxygène, aération, et de conserver le fruité de nos Calvados.

DÉGUSTATION

Ce Calvados XO a vieilli au minimum de 6 ans en fûts de chêne, lui donnant une teinte acajou. Le nez présente des arômes de pommes cuites, de tarte tatin, de vanille et de caramel. En bouche, le boisé est plus présent, se mariant idéalement avec les arômes fumés et de pomme au four. Une belle structure tannique lui confère une grande finesse en bouche.

Ce Calvados est idéal en digestif, à déguster avec un morceau de chocolat noir.

Prix public conseillé : entre 50 et 55 € (70 cl)

Cavistes et CHR



Contact presse

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