

Saka Spirits 

AGASTA

Le charme d'un spiritueux élégant et floral

À partir du 1er avril, découvrez le second spiritueux imaginé par la Maison Française Saka Spirits : **AGASTA** !

Il s'agit d'un **rum botanique** au profil aromatique **doux, élégant et floral**.

Disponible sur notre site e-commerce :
<https://sakaspirits.com>





L'HISTOIRE D'AGASTA

Suite à la découverte de la fleur d'**agastache anisée** originaire de la Province de l'Alberta au Canada, nous avons créé AGASTA, le second spiritueux de la maison SAKA SPIRITS.

Nous cultivons ces fleurs violettes de la variété des hysopes **en permaculture, sans produits chimiques** et **localement**. Ces fleurs sont ensuite macérées dans un rhum ambré.

Ce rhum botanique met en lumière un travail autour du **profil aromatique incroyable** de cette plante mellifère.



LA COMPOSITION

Rhum ambré de République Dominicaine (35°)

Miel bio d'Issigeac (Dordogne)

Sucre de canne certifié bio d'Amérique du Sud

Fleurs d'agastaches anisées cultivées en bio (Loire-Atlantique)

LE PROFIL AROMATIQUE

VISUEL

La couleur or et ambrée issue du miel, des fleurs bio et d'un passage du rhum en fût de chêne américain

OLFACTIF

L'alcool est caché derrière des notes d'anis et de réglisse

GUSTATIF

En bouche, c'est une véritable gourmandise. Au démarrage, une belle rondeur pour basculer sur un final tirant vers la menthe chocolat. Au même moment, arrive une nette sensation de fraîcheur



LA DÉGUSTATION

Se boit sec, glacé, allongé avec un tonic, un jus de poire ou de bissap



LA CULTURE DES FLEURS

Les fleurs d'agastaches anisées sont cultivées à La "Ferme à Cultures" en Loire-Atlantique, à Saint-Hilaire-de-Chaléons, en permaculture et en agroforesterie, sans produits chimiques.

Les fleurs, semées en avril, poussent sur un site exceptionnel labellisé LPO, sur une terre fertile et une forêt fraîchement plantée. Elles sont récoltées à la main.

Une fois assemblé et réduit à la distillerie Bercloux, AGASTA est mis en bouteille chez PCA Embouteillage, à côté de Cognac.



Botanical Rhum

SAKA SPIRITS,

Une maison familiale en plein développement



Derrière la maison Saka Spirits, il y a Julien et Anthony, deux frères qui partagent un projet commun : la création d'une entreprise portée sur le long terme, comme la relation entre deux frères. Julien, ancien chef cuisinier globetrotter, pose ses casseroles il y a plus de 10 ans sur l'île de la Réunion. Il dirige la cuisine du restaurant "Au Ti Panier" à Saint-Gilles où il découvre toute la richesse des plats réunionnais. Il s'amuse à créer et jouer avec le rhum arrangé avec d'excellents fruits exotiques locaux. Il en envoie une partie à son frère, resté en métropole. Anthony, qui sait difficilement résister aux créations de son frère, les déguste avec son entourage...

Anthony souligne :

"Nous avons été agréablement surpris par l'effet de ces précieuses fleurs. J'ai donc tenté de faire pousser la plante dans mon jardin... et, miracle, la pousse s'est avérée possible !"

Début 2017, les deux frères lancent la maison Saka Spirits. Dès juillet 2017, plus de 60 contributeurs pré-commandent le premier spiritueux créé par la maison ; le MAFANA, sans même l'avoir goûté. C'est alors le début d'une belle création familiale...

Au fur et à mesure, la production de fleurs devient plus importante. Yannick, le premier producteur, commence à récolter les premières fleurs dans ses champs à Cormes Ecluse, au sud de la Charente-Maritime. Les 1 000 premières bouteilles sont ensuite assemblées chez la distillerie Bercloux, une très belle maison de spiritueux basée à côté de Saintes (17). C'est le début d'une belle aventure...

Portrait d'Anthony Gongora, co-fondateur de Saka Spirits



Anthony Gongora est un multi-entrepreneur qui s'efforce de proposer des innovations dans des secteurs très différents. Il a lancé la startup Sounderbox, qui a réinventé le jukebox, en streaming, avec une gestion collaborative de la musique dans des lieux privés ou publics.

Il a également accompagné une cinquantaine de startups en croissance dans les Pays de la Loire et en Bretagne. Avec SAKA SPIRITS, il s'est lancé dans une nouvelle aventure...

POUR EN SAVOIR PLUS

Site web : <https://sakaspirits.com>

Facebook : <https://www.facebook.com/sakaspirit>

Instagram : <https://www.instagram.com/sakaspirits/>

LinkedIn : <https://bit.ly/2Yjdw9Q>

Twitter : <https://twitter.com/Sakaspirits>

Tiktok : <https://www.tiktok.com/@sakaspiritsfrance>

CONTACT PRESSE

Cléa FOUGERE

Email : clea.fougere@sakaspirits.com

Tél. : 06 82 69 85 07