

PAGÈS

DISTILLERIE DEPUIS 1859





Depuis 1859, PAGÈS s'appuie sur le savoir-faire de son fondateur, l'herboriste Joseph Rumillet-Charretier, pour créer des liqueurs de plantes authentiques, enracinées dans la richesse botanique du Velay.



**PAGÈS ressuscite sa menthe sous forme poivrée,
une recette fraîche et raffinée :
LA LIQUEUR DE MENTHE POIVRÉE.**



Fidèle à son héritage, la Maison signe un digestif d'exception, pensé pour accompagner les moments de partage et sublimer les grandes tablées.



UNE CRÉATION FIDÈLE À L'IDENTITÉ VISUELLE DE LA MAISON

Fort du nouvel élan donné aux liqueurs Verveine du Velay en 2024, PAGÈS élargit sa gamme avec la liqueur de Menthe Poivrée. Elle s'inscrit dans la même lignée : celle d'un produit de terroir, à l'identité affirmée et au goût d'exception.

Son étiquette reprend les marqueurs visuels emblématiques de La Verveine du Velay avec le blason historique, les médailles d'authenticité et la signature manuscrite de Joseph Rumillet-Charretier.

Mais elle affirme aussi sa propre personnalité qui sublime la fraîcheur végétale de la menthe poivrée.

À déguster, à mélanger, à offrir, elle est proposée en trois formats : Classique (70 cl), Généreux (1,5 L) et Majestueux (3 L).

Cette liqueur s'adapte à tous les usages : dégustation intime, cadeaux gourmets ou festivités conviviales.

LA MENTHE POIVRÉE DANS SA PLUS BELLE EXPRESSION

Plante emblématique de l'herboristerie, la menthe poivrée séduit par ses qualités digestives et ses arômes puissants.

Inspirée de la tradition des liqueurs digestives françaises, la recette repose sur l'utilisation d'un arôme 100 % naturel de menthe poivrée, rigoureusement sélectionné pour sa puissance aromatique et sa fraîcheur exceptionnelle. Ce choix permet d'obtenir une signature authentique avec des notes intenses, nettes et parfaitement stables dans le temps.

Une expression pure et végétale de la plante, fidèle à l'exigence de qualité que PAGÈS cultive depuis plus d'un siècle et demi.

NOTES DE DÉGUSTATION

Elle libère un délicieux parfum de notes fraîches de menthe poivrée. Puis à la dégustation, elle traduit une expression parfaite de notes douces et authentiques végétales.

La liqueur de Menthe Poivrée PAGÈS se déguste pure sur glace en digestif pour clore un repas de fête avec élégance ou en cocktail. Elle peut également être utilisée en cuisine : sa subtilité herbacée accompagnera à la perfection les desserts.

UN COCKTAIL POUR LES AMATEURS DE SENSATIONS FRAÎCHES



MINT FIZZ

- 3cl de Liqueur de Menthe Poivrée PAGÈS
- 9cl d'eau pétillante

Verser la Liqueur de Menthe Poivrée puis l'eau pétillante dans un verre rempli de glace.
Mélanger délicatement.

À TRAVERS CETTE RECETTE, LA MAISON PAGÈS RÉAFFIRME SON ATTACHEMENT AUX PRODUITS AUTHENTIQUES, REFLET D'UN SAVOIR-FAIRE TRANSMIS DEPUIS PLUS DE 160 ANS.

UN INSTANT SUSPENDU, ENTRE CHALEUR FESTIVE ET FRAÎCHEUR VÉGÉTALE.

INFORMATIONS PRATIQUES

La liqueur de menthe poivrée se décline en trois formats adaptés à tous les publics

LE CLASSIQUE - 70 CL

Disponible chez les cavistes
et en CHR

LE GÉNÉREUX - 1,5 L

Disponible chez les cavistes
et en CHR

LE MAJESTUEUX - 3 L

Format XXL, adapté à l'événementiel
pour les établissements CHR

À PROPOS DU GROUPE VEDRENNE

VEDRENNE, depuis 1923, est un groupe familial constitué de distilleries et liquoristeries françaises de tradition, emblématiques de leurs terroirs, dont l'excellence du savoir-faire est reconnue par le label Entreprise du Patrimoine Vivant.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.vedrenne.fr

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