

MHdF

MAISON HONORÉ DU FAUBOURG®
PARIS - FRANCE

Un nouvel art de vivre

C'est l'histoire d'une petite révolution dans le domaine des boissons sans alcool qui est désormais en marche.

Signés Maison Honoré du Faubourg, les 1688 Grand Rosé et 1688 Grand Blanc marient avec subtilité moût de raisin et arôme naturel dans une création haut de gamme qui se distingue par ses fines bulles et sa robe résolument gourmande.



MHdF

MAISON HONORÉ DU FAUBOURG®
PARIS - FRANCE

Un savoir-faire unique

La Maison Honoré du Faubourg a mis en œuvre tout son savoir-faire et ses compétences pour donner à sa Cuvée 1688 une pleine puissance aromatique.

Fruit d'un assemblage de raisin, les 1688 Grand Rosé et 1688 Grand Blanc sont élaborés sans sucres ajoutés avec des ingrédients 100% naturels. Inspiré d'une méthode traditionnelle, le procédé unique de fabrication permet de libérer les notes florales et fruitées du raisin sans fermentation.

Professionnel dans l'âme, chaque étape de la production fait l'objet d'un suivi rigoureux, de la sélection du raisin à la mise en bouteille en passant par le choix méticuleux des ingrédients, afin de garantir une qualité constante à la production.

C'est cette recherche incessante de la perfection qui a permis à la Maison Honoré du Faubourg d'élaborer les 1688 Grand Rosé et 1688 Grand Blanc.



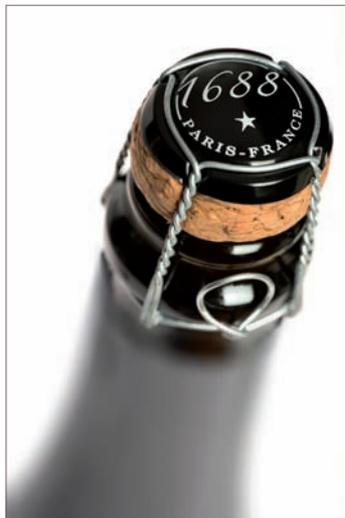


MAISON HONORÉ DU FAUBOURG®
PARIS - FRANCE

100% Luxe

Toujours dans un souci de perfection, la Maison Honoré du Faubourg a souhaité offrir à sa Cuvée 1688 un habillage ultra premium.

Les plus luxueux des sans alcool révèlent tous leurs arômes dans une bouteille Grand Cru à l'étiquette sérigraphiée. Une élégante coiffe rouge rubis pour le Rosé et grise anthracite pour le Blanc recouvre le bouchon double couronne liège avec un marquage à feu habillé d'un muselet décoré.



1688





MAISON HONORÉ DU FAUBOURG®
PARIS - FRANCE



La légende

« Paris, 1688. Un beau jour de printemps, Honoré, de son prénom, se lia d'amitié avec un vieil évêque originaire de la région de Châlons-en-Champagne. Trop usé par le temps, le vieil homme mourut quelques mois plus tard. Avant de s'éteindre, dans un dernier souffle, il murmura à l'oreille de son jeune ami la recette d'un élixir dont lui seul connaissait le secret. Embarrassé, Honoré jura par tous les saints de ne jamais la divulguer à quiconque.

L'histoire ne nous dit pas ce qu'il devint, ni ce qu'il fit de ce lourd secret. Mais une légende raconte qu'Honoré réussit à séduire la plus jolie jeune fille de son faubourg en suivant à la lettre la recette du vieil évêque. Les hommes jaloux crièrent à la sorcellerie. Un matin, las de ces persécutions incessantes, Honoré et sa bien-aimée disparurent. Personne ne les revit jamais.

C'est en 1928, durant les années folles, qu'une vieille enveloppe jaunie par le temps fut retrouvée lors de la restauration d'un vieil immeuble parisien rue du Faubourg Saint-Honoré. La lettre poussiéreuse à peine lisible décrivait avec précision une recette à base de raisin rouge et blanc sans alcool. Elle était signée Honoré. Considérée à cette époque comme sans intérêt et sans avenir, la vieille enveloppe termina dans un carton pour réapparaître en 1988 chez un bouquiniste des quais de Seine. »





MAISON HONORÉ DU FAUBOURG®
PARIS - FRANCE

1688 Grand Rosé

Les sensations

Visuelles

Robe rose soutenue aux légers reflets saumonés.

Olfactives

Nez franc et très fruité. Son extraordinaire fraîcheur est la sensation dominante.

Gustatives

Le fruit domine la bouche. L'attaque est à la fois souple, ronde et douce. Le muscat complète la palette aromatique de petits fruits rouges tels que framboises, fraises, mûres... Bulles délicieusement fines.



Alliance des mets

1688 Grand Rosé sera idéal pour les apéritifs. Cette cuvée accompagnera parfaitement des entrées telles que foie gras ou cocktails de crevettes ainsi que des plats sucrés/salés (suprême de pintade au caramel de beurre salé, Canard à l'orange, Turbot aux raisins...). Il apportera une note de fraîcheur surprenante lors du dessert.



MAISON HONORÉ DU FAUBOURG®
PARIS - FRANCE

1688 Grand Blanc

Les sensations

Visuelles

Robe jaune aux reflets d'or.

Olfactives

Élégant et racé, le nez est intense frais et complexe aux senteurs délicates des sous-bois.

Gustatives

L'attaque est solide et la bouche acidulée avec un final légèrement musclé. Des notes de fruits blancs et jaunes comme la poire croquante et le coing soutiennent cette cuvée fluide et équilibrée. Bulles très fines et franches.



Alliance des mets

Cette cuvée s'appréciera lors de l'apéritif. Au cours du repas 1688 Grand Blanc sera parfait en accompagnement de viandes blanches (paillarde de veau, filet mignon, tajine de poulet...) et de poissons (sole grillée, saumon en papillote, lotte rôtie...).



MAISON HONORÉ DU FAUBOURG®
PARIS - FRANCE

Un nouvel art de vivre

Passionné de vin et de gastronomie, Rémi Rossano, fondateur de la Maison Honoré du Faubourg, s'est entouré d'amis viticulteurs créatifs pour faire revivre cette légende et donner une seconde vie à cette incroyable recette. L'objectif est véritablement de concilier sans alcool et pleine saveur, tout en privilégiant des ingrédients nobles.

« Je reste persuadé des bienfaits de la Cuvée 1688 sans alcool qui redonnent au luxe un nouveau plaisir à partager sans modération ».

