



# Tea Tropézien

*Un spiritueux audacieux !*

Alcool et thé distillés

Recette élaborée sur la presqu'île de Saint Tropez et fabriqué en France.

Alcool à 20°, très peu sucré !

Un mélange de plusieurs alcools de plantes et de thé distillé. Plusieurs temps de fabrication. Une recette secrète ainsi qu'un processus de fabrication dont seul notre Maître distillateur a le secret...

Un parfum subtil au nez, puis vient à la dégustation une fraîcheur en bouche par les arômes des différents mélanges de thés. Ainsi l'alcool arrive rapidement, mais repart très vite tout en laissant place à cette sensation agréable, et au mélange d'alcools de plantes, qui vous transporte dans un nouvel univers, tout en finesse, et à la fin ce petit goût de reviens-y qui va en surprendre plus d'un !

Mode de consommation : à boire chaud ou froid, en apéritif ou en digestif, en cocktail ou pur, et même en idées recettes.

Le Tea Tropézien, c'est le partage avec les siens !



Recipe elaborated on the peninsula of Saint-Tropez and made in France.

Alcohol at 20°, almost unsweetened !

A mixture of several alcohols of plants and distilled tea, with several stages of fabrication. A secret recipe as well as a manufacturing process of which only our Master distiller has the secret...

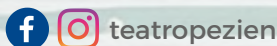
A subtle perfume on the nose, then comes a freshness in the mouth through the aromas of different tea blends. Thus the alcohol arrives quickly, but leaves rapidly while leaving place to a pleasant sensation, and to the mixture of alcohols of plants which transports you in a new universe, all in smoothness, and at the end that little taste of "going back" which is going to surprise some !

How to drink it: hot or cold, as an aperitif or a digestive, as a cocktail or pure, and even as a recipe idea.

The Tea Tropézien, it's about sharing with yours !

[www.tea-tropezien.com](http://www.tea-tropezien.com)

MADE IN FRANCE



[contact@tea-tropezien.com](mailto:contact@tea-tropezien.com)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Cyril Mald, chroniqueur Vin de France et Figaro, écrivain: Whisky (472 p. E/P/A Hachette), Master Ambassador Scotch Malt Whisky Society et juge international

Bonjour Cyril Mald, vous êtes écrivain, chroniqueur, et un expert en spiritueux. Vous êtes également juge dans de nombreux concours internationaux. Comment cette passion est-elle née ?

*"La passion est née de l'intérêt que je porte aux arômes et à leur complexité. Là où le chocolat comprend 250 composés aromatiques, le vin 600, les spiritueux peuvent en comporter près de 4000."*

Vous avez eu l'occasion de goûter le Tea Tropézien, racontez-nous quelles furent vos toutes premières impressions lors de la dégustation ?

*"Une très grande finesse d'expression. C'est une boisson parfaitement réalisée, ça se ressent tout de suite. Elle donne envie de la découvrir, d'aller plus loin, de comprendre toute la trame aromatique qui se cache derrière."*

Dans le contexte actuel, à votre avis, quel avenir pour le Tea Tropézien ? Est-il fait pour le marché de l'export ?

*"Pour le marché à l'export mais également en France. Il faut que les gens découvrent ce joli flacon, c'est un produit nouveau, mais il a toutes les qualités pour s'imposer."*

Pourriez-vous envisager un futur partenariat avec le Tea Tropézien, pour apporter votre expertise ?

*"Oui je serai très intéressé de partager sur de nouvelles recettes comme celles à base d'agrumes qui apporteraient des touches d'amertume (orange amère, chinotto)."*

Avez-vous des suggestions pour la dégustation du Tea Tropézien ?

*"Pour ma part j'adore déguster le Tea Tropézien Rouge en Spritz. Je l'utilise à la place de la traditionnelle base orange ou rouge, puis j'ajoute un prosecco sec aux bulles fines, un dash de bitter et une tranche d'orange sanguine."*

Nous savons que le Tea Tropézien a déjà été goûté par des grands noms des spiritueux, dont vous. Qu'en ont-ils pensé ?

*"Je n'ai eu que des réactions extrêmement positives. Cheers !"*

Hello Cyril Mald, you're a writer, columnist, and an expert in spirits. You are also a judge in many international competitions. How was this passion born ?

*"The passion was born from my interest in aromas and their complexity. Where chocolate has 250 aromatic compounds, wine has 600, spirits can have nearly 4000."*

You had the opportunity to taste the Tea Tropézien, tell us what were your very first impressions during the tasting ?

*"A very great finesse of expression. It's a drink perfectly made, you can feel it right away. It makes you want to discover it, to go further, to understand the whole aromatic framework that is hidden behind it."*

In the current context, in your opinion, what future for the Tea Tropézien ? Is it made for the export market ?

*"For the export market, but also in France. People have to discover this pretty bottle, it's a new product, but it has all the qualities to impose itself."*

Could you consider a future partnership with Tea Tropézien, to bring your expertise ?

*"Yes, I would be quite interested in sharing on new recipes such as citrus-based ones that would bring touches of bitterness (bitter orange, chinotto)."*

Do you have any suggestions for tasting the Tea Tropézien ?

*"I personally love to enjoy the Tea Tropézien Rouge in a Spritz. I use it instead of the traditional orange or red base, then add a dry prosecco with fine bubbles, a dash of bitter and a slice of blood orange."*

We know that the Tea Tropézien has already been tasted by some of the names in spirits, including you. What did they think of it ?

*"I've had nothing but extremely positive feedback. Cheers!"*

