



GRANIER | ARTISANAL & BIO

L'HISTOIRE



Née en octobre 2020 au pied des Alpes à **Annecy**, **Liqueurs Granier** c'est d'abord deux frères, **Stéphane** et **Vincent**. Le premier, ancien basketteur professionnel, est la force motrice de la maison et le second quant à lui est le créateur de leur première liqueur. Nous travaillons **à la main**, de la macération au cirage des bouteilles en passant par la filtration.

LES INGRÉDIENTS



Tout ce qui compose nos liqueurs provient de l'agriculture **biologique** certifiée. Le **circuit court** est favorisé au mieux pour la majorité des produits.

LA FABRICATION

En ce qui concerne la fabrication on a recours à la **macération**. Après avoir sélectionné et proportionné **soigneusement** nos plantes et fleurs, elles sont plongées dans un alcool de blé **bio** à 96° afin de transmettre leurs **arômes** au mélange d'alcool et de sirop.



LA GAMME

Verveine

DE VINCENT

24°



70cl / 150cl

La Verveine de Vincent dite **VV**. C'est avec cette liqueur composée de verveine, de zeste de citron, de citronnelle et de graines de coriandre que nous avons **lancé notre aventure**.

32°

Génépi

En tant que **premier Génépi** annécien nous nous devons de créer un **produit d'exception** conservant les attraits de la plante, son **authenticité**.



70cl / 150cl

Reine des Prés

24°



70cl / 150cl

La Reine des Prés se compose de Reine des Prés, de Mauves, de zeste de Citron et de Poivre de Timut. Laissez-vous transporter par ces **nouvelles saveurs** qui ne vous laisseront pas sans **surprise**.

24°

Menthe

La Menthe a été pensée pour contrecarrer les liqueurs industriels. L'objectif était de créer une boisson **équilibrée** dans son **naturel**, sans arômes ou colorants ajoutés. Désaltérante et même **rafraîchissante**.



70cl / 150cl

Gentiane

24°



70cl / 150cl

La Gentiane, deuxième création de la maison Granier, conserve **l'identité forte** de cette plante de nos montagnes en respectant ses arômes terreux, racinaires et son **amertume**.

24°

Verveine

DE STÉPHANE

La Verveine de Stéphane est une VV qui, à la fin de sa préparation, a fait un passage en **fût de rhum** pour lui donner une saveur **gourmande**.



70cl / 150cl



20cl

VV62

62°

La **VV62** est issue de la Verveine de Vincent... mais revisitée pour monter son taux d'alcool à 62°. Cette liqueur est à déguster avec **attention**. Promis, vous survivrez à sa morsure !