

LIQUEUR DE POIRE ET COGNAC

01

L'amour de la terre depuis 10 générations

1656 – naissance de Guy Brillet, fondateur du domaine viticole.

1850 – fondation de la Maison Brillet avec ses chais, sa distillerie et sa marque de Cognac.

1985 – création de la Belle de Brillet par Jean-Louis Brillet, 10^{ème} génération, dont le nom rend hommage à sa « Belle », son épouse Isabelle.

02

L'idylle de deux terroirs l'Anjou et le Cognac

L'Anjou, terre d'excellence arboricole, où sont distillées toutes **nos poires williams**.

Le Cognac, réputé dans le monde entier pour **ses eaux-de-vie de raisin** vieilles en fûts de chêne.

Une production soucieuse de **la biodiversité**: nos vergers sont tous labellisés « **éco-responsable** » et notre Cognac **certifié HVE 3***.

03

L'harmonie naturelle des saveurs

L'intensité de la poire fraîche au nez allié à **la complexité du cognac** en bouche, et des notes vanillées en final.

Nos ingrédients : eaux-de vie de poire Williams, Cognac et sucre infusé de vanille fraîche de Madagascar.

Aucun additif (caramel ou arômes) et **alcool neutre** ne sont utilisés.

C'est l'équivalent de 18 poires qui est nécessaire pour 70cl de Belle de Brillet.

04

Sur glace ou en cocktail, la Belle versatilité

Le choix particulier d'un plus faible degré d'alcool à **30°** avec un **taux de sucre maîtrisé** (200g/l).

Une grande versatilité d'usage : sur glace, en long drink ou en cocktail, en apéritif ou en digestif.

Pour les amateurs hédonistes à la recherche de **produits de savoir-faire**.



BELLE
DE BRILLET



LES BELLES DÉGUSTATIONS

cocktails pour l'apéritif et digestif



Belle Amande

Doux, frais et gourmand.
La poire et l'amande en parfait duo.

Dans un grand verre rempli de glaçons,
versez les ingrédients puis mélangez délicatement.

5cl Belle de Brillet
4cl jus de citron jaune
2cl sirop d'orgeat
10cl eau gazeuse



Ménage à trois

Le classique Old-fashioned revisité épicé
alliant poire, café et rhum. Un trio en harmonie

Dans un verre à whisky avec un grand bloc de glace,
versez les ingrédients puis mélangez délicatement.

5cl Belle de Brillet
2cl Mount Gay Rhum
1,5cl café (frais)
1 trait de bitter



Belle Spritz

La fraîcheur du pamplemousse et de la poire.
Parfait en apéritif rafraîchissant !

Dans un grand verre rempli de glaçons,
versez les ingrédients puis mélangez délicatement.

5cl Belle de Brillet
10cl soda au pamplemousse
1cl Prosecco
1 quartier de pamplemousse



Pouss'O Cream

Double saveur, double texture. La fraîcheur
de la poire et l'onctuosité de la crème fraîche.

Préparation dans un petit verre à liqueur préalablement
refroidi. Versez d'abord la Belle puis déposez la crème
fraîche.

5cl Belle de Brillet
2cl crème fraîche
1 zeste de citron

