

GRAND CUVÉE BOTANIQUE

BLANC ET NOIR SPARKLING ÉDITION 2026



MAISON
HAUTE
JOIE



DESCRIPTION

Grand Cuvée Botanique est la collection signature de Maison Haute Joie. Elle incarne l'essence de la Maison dans sa plus pure expression et définit une nouvelle catégorie de boissons de luxe sans alcool. Un savoir-faire d'exception, une profondeur sensorielle remarquable et un plaisir contemporain s'y conjuguent pour créer une expérience véritablement distinctive.

Grand Cuvée Botanique Blanc et Noir Pétillant associe des infusions de thés et de fleurs sélectionnés avec soin au verjus, au coing, au yuzu et à des extraits botaniques minutieusement élaborés. Il en naît une cuvée finement pétillante, d'une complexité et d'une finesse remarquables. Pensée pour l'apéritif, la gastronomie et les grandes occasions, elle réinvente la célébration : consciente, raffinée et résolument élégante.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dans le verre, Blanc et Noir révèle une robe dorée, profonde et brillante. Ses bulles fines et persistantes s'élèvent avec grâce et forment une mousse délicate et durable.

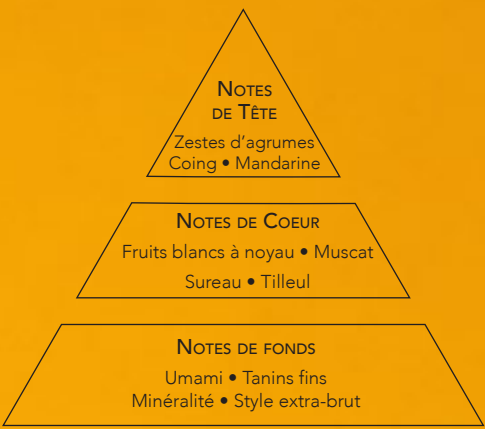
Le nez est floral, frais et richement nuancé. Mandarine et coing se mêlent à des touches d'agrumes, à d'élégantes notes de fleurs de tilleul et de sureau, et à de fins arômes de thé qui apportent une belle profondeur. De subtiles notes umami enrichissent sa complexité, tandis que muscat et fruits blancs à noyau se dévoilent en arrière-plan.

En bouche, Blanc et Noir est fin, précis et équilibré. Une douceur subtile, de style extra-brut, s'intègre à une acidité vive et harmonieuse. Une fine minéralité apporte élégance et fraîcheur, pour un palais parfaitement équilibré. La finale est longue, souple et raffinée, avec de délicats tanins qui lui donnent structure et finesse.

ALL THE SPIRIT. NONE OF THE ALCOHOL.

INGRÉDIENTS

Le verjus, le jus de coing et le jus de yuzu japonais composent une base fruitée vive, à la fraîcheur précise et élégante. Les infusions de Darjeeling et de thé blanc apportent structure et profondeur. Tilleul, sureau et lavande révèlent de fines nuances florales et une belle complexité aromatique. Des extraits choisis de passiflore, de mélisse et de thé vert enrichissent l'ensemble. Une subtile touche de racine de réglisse apporte l'équilibre, tandis que les tanins et les acides soigneusement dosés donnent longueur, finesse et profondeur.



EXPÉRIENCE

De nombreux amateurs décrivent une expérience doucement stimulante et rafraîchissante, qui apporte clarté, équilibre intérieur et aisance naturelle. Les échanges gagnent en spontanéité, les moments de partage en intensité et l'atmosphère en vivacité. À chaque verre, un plaisir équilibré se mêle à l'énergie raffinée de l'instant : un état entre concentration et fluidité, une sensation de légèreté et une subtile élévation des sens. Jamais envahissante, toujours nuancée et harmonieuse. Pensées pour de nouveaux rituels de célébration et des occasions qui comptent, les compositions de Maison Haute Joie offrent une expérience consciente et raffinée, qui se prolonge avec grâce et laisse une impression durable de fraîcheur, de présence et d'équilibre.

CONSEILS DE SERVICE

Servir bien frais à 6-8 °C (43-46 °F), dans une flûte à champagne ou un verre à vin blanc fin, pour révéler ses bulles délicates et sa complexité. Délicieux seul à l'apéritif, il offre aussi une base d'exception aux cocktails sans alcool et sublime les long drinks haut de gamme au gin ou à la vodka.

ACCORDS À TABLE

Idéal à l'apéritif ou avec une cuisine fine et légère : volaille, poisson, ceviche, sushi et plats d'inspiration asiatique. Sa fraîcheur florale et son acidité élégante soulignent les saveurs délicates. Sa structure et ses nuances umami s'accordent aux mets peu épicés qui mettent le produit à l'honneur.

INFORMATIONS PRODUIT

CATÉGORIE	Boisson NoLo / Thé pétillant
COLLECTION	Grand Cuvée Botanique
CUVÉE	Blanc et Noir Sparkling - Édition 2026
ALCOOL	Sans alcool (0,0 % vol.)
SUCRE	0,6 g pour 100 ml
ÉNERGIE	18 kJ / 4 kcal pour 100 ml
BOUCHAGE	Bouchon en liège naturel avec muselet
FORMATS	740 ml / 1500 ml
CONSERVATION	18 mois

CONTACT

MAISON HAUTE JOIE GMBH
sales@maisonhautejoie.com | www.maisonhautejoie.com

Elevate
your Senses

