

PAULINE RAFFAÏN

Créatrice du Gin Anaë

« Distillation exclusive de botaniques bios, mise en place de partenariats français... tout est fait pour produire bio et bon. »

Engagé, Anaë l'est. Engagé pour la qualité, certes, mais aussi pour l'environnement et pour les hommes. Bien loin d'être une posture, ce sont ces convictions qui ont purement et simplement guidé le processus de création de ce gin d'exception, dans le respect des produits, du terroir, de la biodiversité et des producteurs. Distillation exclusive de botaniques bios, mise en place de partenariats français, utilisation de ressources réduisant l'empreinte carbone, travail avec des apiculteurs bios et collaboration avec des producteurs locaux, tout est fait pour produire bio et bon. Bon car cette exigence et ce souci de l'excellence s'appliquent naturellement aussi sur le plan organoleptique. Bon car l'élaboration d'Anaë s'appuie sur les savoir-faire combinés d'experts du groupe familial Bollinger, détenteur de la marque. Des experts passionnés qui se transmettent leurs secrets de fabrication de génération en génération. Rien n'est laissé au hasard et chaque détail a été mûrement réfléchi pour donner du sens. Donner du sens à son travail avec l'objectif final d'éveiller les sens des amoureux de spiritueux. Car à n'en pas douter, Anaë est un gin qui a autant de valeurs qu'il a de saveurs.

