



ANAË
GIN DE FRANCE BIO

**ANAË DÉVOILE IODYSSÉE :
SA 1ÈRE ÉDITION LIMITÉE
DE LA SÉRIE "ÉCHO SAUVAGE"**



À LA RECHERCHE DU GOÛT SAUVAGE, ENTRE ALGUES ET EMBRUNS BRETONS

Avec **IODYSSÉE**, sa première **édition limitée**, Anaë poursuit sa quête du **goût sauvage**. Cette création inaugure la **collection Écho Sauvage**, une série d'explorations botaniques où chaque gin révèle un **ingrédient sauvage, rare ou méconnu**, issu des **terroirs français**.

Après les marais salants de l'Île de Ré et le maceron, Anaë plonge cette fois ci dans les profondeurs de l'**océan breton**,



AU CŒUR DE LA RECETTE : LA DULSE, ALGUE SAUVAGE DE BRETAGNE

Cette édition met à l'honneur la **Dulse**, une algue rouge, sauvage, au **goût umami**, à la texture croquante et à la richesse minérale. Récoltée à la main sur la pointe du Finistère (**Plobannalec-Lesconil**) elle est issue d'un **savoir-faire artisanal respectueux de l'environnement**.

Ingrédient fondateur de cette recette, la Dulse dévoile une **fraîcheur iodée**, une **profondeur végétale** et un **caractère maritime unique**. Elle incarne à merveille l'esprit Anaë : une **nature brute, vivante et sauvage**.

Aux côtés de la Dulse, **six autres botaniques françaises** composent cette recette équilibrée, dont la Laitue de mer, le Nori et le maceron, qui viennent enrichir le profil aromatique tout en renforçant l'identité marine de cette édition.

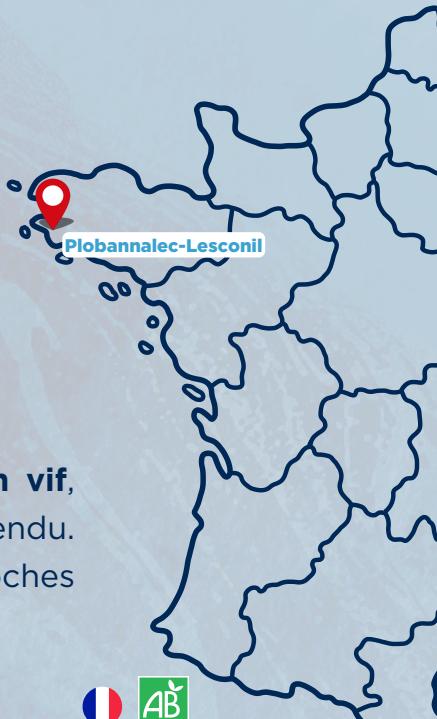
Tous les ingrédients sont **biologiques, certifiés (Ecocert)**, garantissant une qualité et une naturalité totale.



UNE RENCONTRE ENTRE TERRE ET MER

Dans un souci d'aller toujours plus loin dans sa démarche responsable et locale, Anaë garantit un sourcing 100 % français. Chaque ingrédient est sélectionné auprès de **producteurs engagés**, mettant en valeur la richesse du terroir national :

- Baies de genièvre (Ariège)
- Dulse (Plobannalec-Lesconil, Finistère)
- Baies de maceron sauvage (Île de Ré, Poitou-Charentes)
- Nori (Finistère)
- Laitue de Mer (Finistère)
- Fenugrec (Haute-Garonne)
- Graines de coriandre (Gers)



Distillé à partir d'un **alcool de raisin bio**, IODYSSÉE exprime un **gin vif, salin, texturé**, à la fois ancré dans le terroir et tourné vers l'inattendu. Chaque gorgée raconte une échappée sur la côte bretonne, entre roches noires, algues enchevêtrées et embruns salés.



UN ENGAGEMENT RÉAFFIRMÉ POUR LA BOTANIQUE FRANÇAISE

Avec IODYSSÉE, Anaë continue de faire rayonner la richesse végétale du territoire. Ce gin s'inscrit dans une démarche **exigeante, locale et responsable**, portée par **Pauline Raffaitin**, fondatrice passionnée qui explore les terroirs avec instinct, toujours à la recherche du goût sauvage.

Elle s'entoure d'un écosystème d'experts, dont **Dominique Touteau**, nez d'Anaë et ancien maître de chais des cognacs Delamain pendant 40 ans, qui a contribué à son élaboration avec finesse et exigence.



UNE ESTHÉTIQUE INSPIRÉE DES HERBIERS MARINS

Anaë repense une fois encore son design pour refléter cette immersion sensorielle. L'étiquette, inspirée des **cyanotypes** et des **herbiers d'algues**, met en lumière la **Dulse** dans toute sa finesse graphique. Une composition poétique et contemporaine qui célèbre la **beauté fragile du monde marin**.



Dulse Sauvage (Finistère)



Prix de vente indicatif : **42 € TTC**

Disponible **chez les meilleurs cavistes** et sur le site
www.anae-gin.fr