



LA BORDELAISE

Le Grand Cru de l'Eau

—
BIEN
PLUS
QU'UNE
EAU
MINÉRALE
—

GAMME VERRE - 100% RECYCLABLE



La Bordelaise

Le Grand Cru de l'Eau
Eau minérale naturelle plate
Eau minérale naturelle finement pétillante

LA SAGA ABATILLES

En août 1923, sur le Bassin d'Arcachon, l'ingénieur français Louis le Marié - à la recherche de pétrole - trouve de l'eau chaude sulfureuse à 25°C, dans le quartier des Abatilles à Arcachon. Exploitée par différentes sociétés, la Source est finalement rachetée en 2013 par Jean Merlaut, propriétaire du Château Gruaud Larose (Saint-Julien-Beychevelle), et Hervé Maudet, négociant en vin spécialisé dans la restauration.

TERROIR

L'Eau... un cadeau. Chaque goutte d'Abatilles provient du Massif Central et parcourt jusqu'à nous, 1 km tous les 300 ans. En traversant roches, sable et argile, elle se charge des minéraux (calcium, magnésium...) qui déterminent sa composition constante depuis 1925. Arrivée à destination (Source des Abatilles - Arcachon), elle se stocke naturellement dans une aquifère à 472 mètres. À cette profondeur, elle est totalement protégée des nitrates, bactéries et autres contaminants. C'est là, qu'elle est puisée, naturellement prête à être consommée depuis bientôt 100 ans.

COMPOSITION MINÉRALE

La typologie de l'Eau des Abatilles est intimement liée à son terroir. La géolocalisation de sa source, sa profondeur, les couches traversées avant son émergence déterminent sa composition en minéraux et donc sa typicité et son goût. Calcium : 19 mg/l - Magnésium : 9 mg/l - Sodium : 100 mg/l - Potassium : 4 mg/l - Sulfates : 8 mg/l - Hydrogénéocarbonates : 127 mg/l - Chlorures : 137 mg/l - Résidu à sec 180°C : 354 mg/l - pH (eau plate) : 8,2 - pH (eau pétillante) : 4,8

ZÉRO NITRATE : taux de nitrate inférieur à la limite de détection

NOTES DE DÉGUSTATION

• EAU PLATE •

L'Eau plate doit être dégustée à 14°C. Au nez, l'Eau des Abatilles est agréable et neutre. En bouche, elle dégage beaucoup de fraîcheur et un goût subtil, à peine palpable, qui laisse toute sa place aux saveurs des vins et des plats dégustés.

• EAU PÉTILLANTE •

L'Eau pétillante révèle tous ses arômes à 10/12°C. Tendez l'oreille ! L'Eau des Abatilles finement pétillante produit un léger murmure qui atteste d'une bulle très fine. La première gorgée permet d'apprécier la finesse des bulles qui picotent légèrement le palais sans mousser dans la bouche.

MARTIN RIESE

" Une eau délicieuse dans un beau packaging, félicitations ! "

ROBERT PARKER

" Cette Eau minérale de Bordeaux est sensationnelle... extrêmement pure et finement pétillante... tout simplement savoureuse. "



	GAMME VERRE	33 cl	50 cl	75 cl
Date limite d'utilisation optimale		Plate & pétillante 3 ans	Plate & pétillante 3 ans	Plate & pétillante 3 ans
BOUTEILLE	Poids Dimensions	0,56 kg Ø 60 x 217 mm	0,81 kg Ø 70 x 244 mm	1,16 kg Ø 77,3 x 285 mm
CARTON	Capacité Poids net Dimensions (LxIxH)	12 bouteilles 6,85 kg 246 x 182 x 220 mm	12 bouteilles 9,9 kg 281 x 212 x 246 mm	12 bouteilles 14,14 kg 310 x 233 x 288 mm
PALETTE	Nbre de bouteilles Nbre de cartons Nbre de couches Dimensions (LxIxH) Poids brut	1584 bouteilles 132 6 1000 x 1200 x 1475 mm 934 kg	1020 bouteilles 85 5 1000 x 1200 x 1385 mm 871 kg	672 bouteilles 56 4 1000 x 1200 x 1307 mm 822 kg



		CODES EAN	33 cl	50 cl	75 cl
BOUTEILLE	Plate Pétillante		3546635059978 3546635060073	3546635040389 3546635040587	3546635039987 3546635040181
CARTON	Plate Pétillante		3546635059985 3546635060080	3546635040396 3546635040594	3546635039994 3546635040198
PALETTE	Plate Pétillante		3546635060004 3546635060103	3546635040402 3546635040600	3546635040006 3546635040204

Bordeaux
& Bassin d'Arcachon



SEMA
SOURCE DES ABATILLES

157 bd de la Côte d'Argent
33120 Arcachon

05 56 22 38 50

contact@sourcedesabatilles.com

www.sourcedesabatilles.com



Produit français

