LA BORDELAISE

Le Grand Cru de l'Eau

BIEN
PLUS
QU'UNE
EAU
MINÉRALE

GAMME PET - 100% RECYCLABLE

DEPUIS 1925

ABATILLES

• EAU MINÉRALE NATURELLE •

Arcachon

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 - Hydrogénocarbonates : 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 PET	50 cl	100 cl
Date limite d'utilisation optimale		Plate & pétillante 2 ans & 1 an	Plate & pétillante 2 ans & 1 an
BOUTEILLE	**Poids** **Dimensions**	0,53 kg Ø 67,4 x 226 mm	1,05 kg Ø 80,4 x 304 mm
CARTON	**Capacité** **Poids net** **Dimensions** (LxlxH)	12 bouteilles 6,5 kg 270 x 202 x 230 mm	12 bouteilles 12,83 kg 322 x 241 x 308 mm
PALETTE	**Nbre de bouteilles** **Nbre de cartons** **Nbre de couches** **Dimensions** (LxlxH) **Poids brut**	1596 133 7 1000 x 1200 x 1765 mm 894 kg	672 56 4 1000 x 1200 x 1387 mm 748 kg

	CODES EAN	50 cl	100 cl
BOUTEILLE	**Plate** **Pétillante**	3546635040488 3546635040686	3546635007382 3546635070782
CARTON	**Plate** **Pétillante**	3546635040495 3546635040693	3546635007399 3546635070799
PALETTE	**Plate** **Pétillante**	3546635040501 3546635040709	3546635007405 3546635070805

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

hello.