



DYNASTY   HERITAGE

ROMANOV

VODKA





JAN BERNADOTTE

COMTE DE WISBORG, DESCENDANT DU
GRAND EMPEREUR RUSSE ALEXANDRE II,
HÉRITIER DE LA DYNASTIE ROYALE RUSSE
ET DE LA FAMILLE IMPÉRIALE SUÉDOISE,
FONDATEUR DE ROMANOV VODKA HOUSE



“ J'aimerais que cette
vodka caractérise l'âme
russe, qu'elle exprime mon
amour de la Russie et
qu'elle rende hommage
à mes ancêtres.

—— Jan Bernadotte

Jan Bernadotte

DEPUIS 2016, JAN BERNADOTTE, IMPRÉGNÉ DE
LA TRADITION FAMILIALE, OUVRE UNE NOUVELLE
HISTOIRE EN CONTRIBUANT PLEINEMENT À
LA PRODUCTION DE LA VODKA ROMANOV ET À
L'ÉLABORATION DE SA RECETTE UNIQUE.

PLUS QU'UN SAVOIR-FAIRE ANSCESTRAL, UNE
TRANSMISSION, ROMANOV EST UN ACTE, UN
PASSAGE, UNE EXPÉRIENCE NOUVELLE QUI OFFRE
À CHACUN LA POSSIBILITÉ DE SE RÉINVENTER.



WHAT MAKES ROMANOV UNIQUE



HISTOIRE

Fondée dans la distillerie historique de Permalko, la vodka Romanov est l'építome de la vodka traditionnelle russe qui célèbre l'art de vivre impérial. Créée à partir des racines fortes, Romanov dévoile un univers authentique et personnel qui continuera de faire vivre cet héritage reçu.



TASTING NOTE

La vodka Romanov se caractérise par un goût distinctif, engageant des notes de citron, de poivre blanc et de vanille pour une sensation douce et savoureuse en bouche. D'une grande pureté, la vodka Romanov demeure comme une grâce inattendue qu'il convient d'apprécier avec modération.

DESIGN

À travers son design classique, sa finesse et son élégance, Romanov a su préserver une certaine note de noblesse.

**LE SECRET DE
LA VRAIE GRANDEUR
EST LA SIMPLICITÉ!**

“
Eau *cristalline*,
Alcool de grain pur de
classe «*Alpha*», infusion de
blé sélectionnée
”

UNE RECETTE QUI PARAÎT SIMPLE AU PREMIER ABORD MAIS QUI NE PEUT ÊTRE RÉALISÉE QUE PAR UNE TECHNOLOGIE DE DISTILLATION AVANCÉE, TOUT EN UTILISANT DES INGRÉDIENTS BRUTS DE LA PLUS HAUTE QUALITÉ.

CONTRAIREMENT AUX VODKAS STANDARDS QUI SONT SOUVENT PRODUITES AVEC DES SPIRITUEUX CLASSÉS COMME EXTRA OU LUX, LA VODKA ROMANOV EST FABRIQUÉE EXCLUSIVEMENT À PARTIR D'ALCOOL DE CLASSE ALPHA.

SON CARACTÈRE EXCEPTIONNEL PROVIENT DE CETTE CERTIFICATION QUI ÉTABLIT UN TOUT NOUVEAU NIVEAU DE PURETÉ. **EXIGEANT QUE LA TENEUR EN MÉTHANOL SOIT INFÉRIEURE À 0,003%.**



1^{ÈRE} CLASSE

HAUTE
PURIFICATION

BASE

EXTRA

LUX

ALPHA

LA QUINTESSENCE D'UN SAVOIR-FAIRE



Fidèle à la coutume de ses ancêtres et en quête d'un savoir-faire qui présente l'excellence russe, Jan Bernadotte a choisi la légendaire usine «Permalko», fondée en 1895.

Alliant innovations et traditions séculaires, la distillerie Permalko est l'un des plus

anciens fabricants de spiritueux en Russie et répond aujourd'hui aux meilleures normes mondiales.

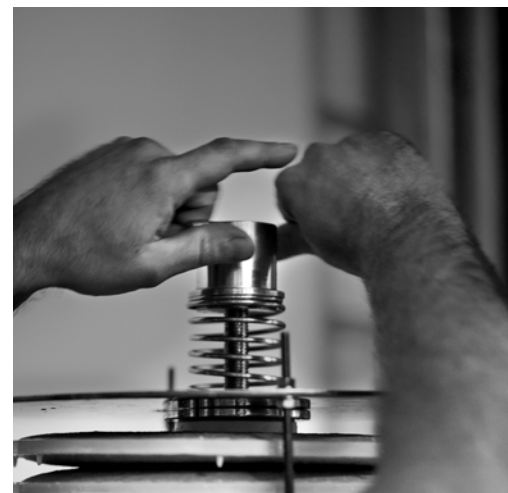
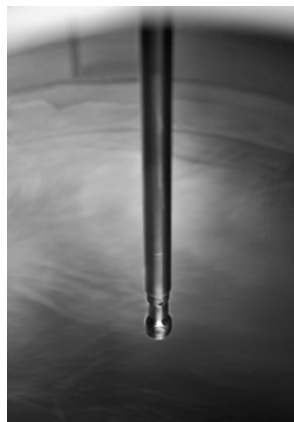
Permalko est une unité de production qui s'assure que chaque bouteille Romanov devienne un produit d'exception!





UN CONTRÔLE DE QUALITÉ

LE PRINCIPALE FIERTE DE LA PRODUCTION EST
LA TECHNOLOGIE DE NETTOYAGE DES ALCOOLS. LA FILTRATION,
RÉPARTIE EN 3 ÉTAPES, EST APPLIQUÉE AVEC DU CHARBON DE
BOULEAU ENRICHÉ EN ARGENT DES MARQUES «UAI» ET «BAU-A»,
PRODUIT DANS LA RÉGION DE PERM PAR LES FABRICANTS
«SORBANT» ET «TECHNOSORB».



WHAT MAKES ROMANOV PREMIUM



AUTHENTICITÉ

La principale philosophie de Romanov est d'élaborer une vodka où «rien d'autre ne peut être ajouté». Sans arômes, ni additifs artificiels, la vodka Romanov est obtenue en utilisant exclusivement du blé et du seigle pour sa base et en prenant une coupe étroite du distillat (rejetant jusqu'à 4 fois plus d'alcool en tant que «têtes» et «queues» que certaines vodkas concurrentes).

QUALITÉ

La vodka Romanov est élaborée à partir de spiritueux certifiés «Alpha», fabriqués par Talvis JSC dans une distillerie ultra-moderne de la région russe de Tambov. La quantité de méthanol dans notre Alpha Spirit est à seulement 0,000021%, quatorze fois moins que la norme Alpha.

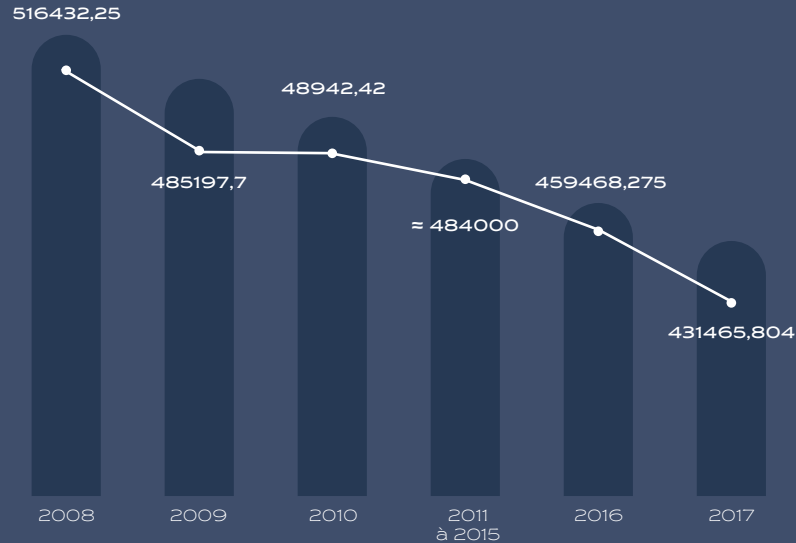
INNOVATION

Le secret de la production de la vodka Romanov provient d'une technologie de nettoyage des alcools à basse température. Soumise à un contrôle rigoureux de qualité, la vodka subit trois étapes de filtration, effectuée à l'aide d'un charbon de bouleau imprégné d'argent de marque «UAI» et «BAU-A».

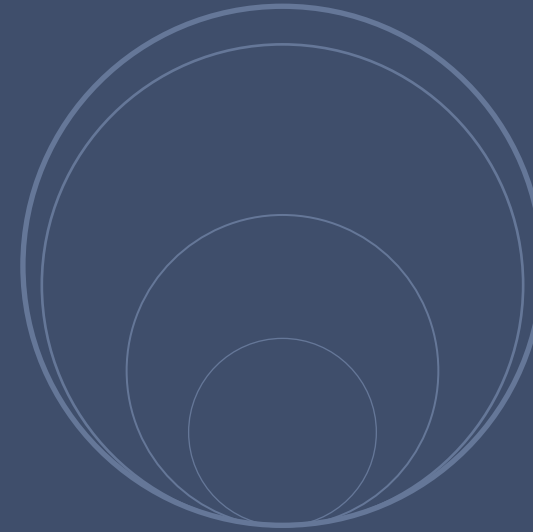
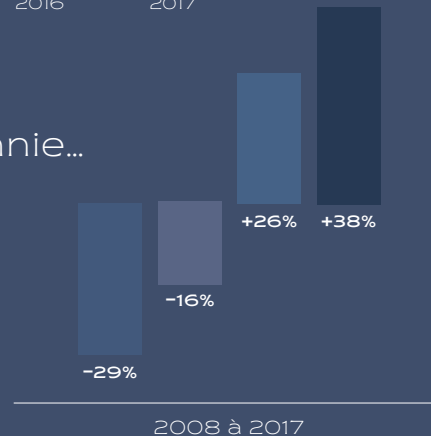


TENDANCES

ON CONSOMME MOINS
MAIS MIEUX!



Malgré une stagnation au
cours de la dernière décennie...



... c'est toujours le spiritueux
N°1 au monde

Alors que Premium Plus a
constamment surperformé

VODKA
36%



WHISKEY
33%



RHUM
11%



GIN
4%



LES CIBLES



ACTIFS (20-55 ANS)

Hédonistes mesurés et nouveaux réalistes, ces consommateurs sont à l'affût de nouvelles expériences. Ils souhaitent cependant que les marques soient à la fois transparentes et éthiques.

Actifs ambitieux, jeunes entrepreneurs, ils s'émulent les uns les autres pour réinventer délibérément le monde qui les entoure.

Plus qu'un désir, une prise de conscience, ils prônent le retour à l'authenticité, à la simplicité.

COMPETITIVE SET



39€

40°
70cl

FAIR VODKA

THINK HUMAN, DRINK FAIR



25€

40°
70cl

ABSOLUT

ABSOLUT PERFECTION



27€

40°
70cl

KETEL ONE

GENTLEMEN, THIS IS VODKA





ROMANOV ON THE ROCK ♦ DIGESTIF DANS LE STYLE EUROPÉEN ♦ 50ML DE VODKA
— VERRE EN CRISTAL ♦ UN MORCEAU DE GLACE, UN ZEST DE CITRON —
PUIS AJOUTER DES TRANCHES DE SAUMON SUR DE FINES TRANCHES DE PAIN

SUGGESTION DE SERVICE №1

*Servie froide mais pas trop glacée :
il suffit de plonger la bouteille dans
un seau à glaçons une heure avant
de la servir.*



SUGGESTION DE SERVICE №2

*La tradition russe veut que l'on
déguste d'abord la vodka d'un trait
afin de purifier le palais. Dégustez
ensuite une belle quantité de saumon
sur de fines tranches de pain*

DRINK STRATEGY

RÉ-IMAGINER LES
CLASSIQUES



EXPRESSO MARTINI

6 CL DE VODKA ROMANOV
2 CL DE LIQUEUR DE CAFÉ
1 SHOT D'ESPRESSO

Placer l'ensemble des ingrédients dans un shaker rempli de glaçons. Filtrer dans un verre à cocktail et garnir avec trois grains de café.



MOSCOW MULE

4 CL DE VODKA ROMANOV
1/2 CITRON VERT
COMPLÉTER AVEC DU GINGER BEER
4 GLAÇONS

Disposer les glaçons dans le contenant. Y verser la vodka Romanov puis compléter avec du Ginger Beer. Garnir d'une tranche de citron.



BLOODY MARY

5 CL DE VODKA ROMANOV
7,5 CL DE JUS DE TOMATE
1,5 CL DE MERLOT
0,5 CL DE SIROP DE SUCRE
0,5 CL DE SAUCE WORCESTERSHIRE
2 GOUTTES DE SAUCE PIQUANTE
1 PINCH GROUND BLACK PEPPER
1 PINCÉE DE SEL DE CÉLERI

Remuez tous les ingrédients dans un shaker. Verser dans un verre refroidi rempli de glaçons. Garnir d'une tranche de citron et de céleri.



POINTS CLÉF DU DESIGN

LA BOUTEILLE

UNE BOUTEILLE À LA FOIS SIMPLE ET ÉLÉGANTE: UN COL HAUT ET FIN, IDÉAL POUR REMPLIR LES VERRES EN CRISTAL

ÉTIQUETTE DE COL

L'ÉTIQUETTE DE COL EST SIMPLE MAIS GRACIEUSE. ELLE EST DÉCORÉE DE DEUX EMPREINTES - L'AIGLE IMPÉRIAL DE LA DYNASTIE DES ROMANOV ET L'ÉLÉGANT ÉCUSSON DES BERNADOTTES.



ÉTIQUETTE

L'ÉLÉMENT CENTRAL EST UN «R» MONOGRAMMÉ FINEMENT RÉALISÉ PAR DOUBLE ESTAMPAGE À CHAUD ET PAR UN GAUFRAGE À L'AIDE DE DEUX COUCHES DE FEUILLE D'OR.

LIÈGE

LE BOUCHON DORÉ EST GRAVÉ DU MONOGRAMME ROMANOV.



PACKAGING



LES BOÎTES DE TRANSPORT, EN CARTON BLANCHI, PEUVENT CONTENIR 6 BOUTEILLES DE VODKA, CE QUI REND LA LOGISTIQUE DES PRODUITS PLUS PRATIQUE.

