



NO LOW
DRINKS

and food - by Nimbah

L'ART DES SPIRITUEUX,
RÉINVENTÉ SANS ALCOOL



Qui sommes-nous ?

Pour rendre nos spiritueux **sans alcool** accessibles au marché français, nous avons choisi **No Low Drinks & Food – Nimbah** comme distributeur officiel en France. Pionnier dans l'importation de boissons premium sans alcool, No Low Drinks & Food – Nimbah s'engage à offrir des alternatives raffinées aux amateurs de cocktails et spiritueux, tout en respectant un mode de vie plus **sain et équilibré**.

- Disponible dans les épiceries fines, bars et restaurants sélects en France
- Une gamme riche de 26 saveurs primées
- Une expérience authentique et raffinée, sans compromis sur le goût

Pourquoi le sans alcool ?

- **Élégance et plaisir** : Les arômes et la profondeur d'un spiritueux, sans l'alcool
- **Bien-être et santé** : Moins de calories, sans gluten et vegan.
- **Créativité en mixologie** : Base idéale pour des mocktails sophistiqués et des expériences de dégustation inédites.



Nous croyons qu'il est possible de savourer des **spiritueux raffinés sans alcool**, tout en conservant la complexité et l'élégance des grandes boissons traditionnelles. Fondée en **Écosse**, nos marques associent savoir-faire artisanal, innovation et excellence pour créer une alternative sophistiquée aux spiritueux classiques.

Aujourd'hui, nous sommes fiers de proposer une gamme de **whiskys, gins, rhums et tequilas sans alcool**, primée à l'international et appréciée par ceux qui recherchent une expérience de dégustation unique et responsable.



L'alternative sans alcool au

Vin



PERBENE

Une boisson élaborée « dans les règles de l'art », avec le souci de la qualité et le respect de la tradition.

Un équilibre parfait, entre le plaisir de la dégustation et le bien-être au quotidien.

Une récolte à point

Les raisins sont soigneusement récoltés à la main en septembre, lorsqu'ils ont atteint l'équilibre parfait entre maturité et acidité.

Notes de dégustation

Couleur jaune paille. PERBENE Pinot Grigio présente un bouquet intense de fruits tropicaux, tels que le fruit de la passion et le litchi, avec des touches d'agrumes. En bouche, il est moyennement corsé, parfaitement équilibré, souple et rafraîchissant.



Servir entre 10 et 12 °C pour une expression aromatique optimale. Boisson polyvalente, elle s'accorde avec une grande variété de plats ou peut être dégustée seule à l'apéritif.



PERBENE

Une boisson élaborée « dans les règles de l'art », avec le souci de la qualité et le respect de la tradition.

Un équilibre parfait, entre le plaisir de la dégustation et le bien-être au quotidien.

Une récolte à point

Les raisins sont récoltés à la main en septembre.

Notes de dégustation

Robe rubis brillante. PERBENE Primitivo présente un bouquet fruité prononcé rappelant les fruits rouges croquants, tels que les baies. En bouche, il est bien équilibré, souple, avec une finale persistante.



Primitivo



SERVIR ENTRE 12 ET 14 °C AFIN DE
MAXIMISER L'EXPRESSION AROMATIQUE.