

FINOTE



Le nouveau rituel de l'apéritif
sans alcool, premium & durable



Introduction

Finote est née en Occitanie, au cœur du Sud de la France, à partir de plantes biologiques et d'ingrédients 100% naturels.

Inspiré de recettes d'apéritifs centenaires, nous avons réinventé ce patrimoine en version sans alcool, pour retrouver toute la complexité, sans compromis.

Derrière Finote, il y a une histoire vivante. Élodie Swanberg s'inspire de son arrière-grand-mère Joséphine Limouzy surnommée Finote, qui, au XIX^e siècle, élaborait ses propres apéritifs à Argelès-sur-Mer.

Aujourd'hui, cette tradition renaît avec une touche contemporaine, portée par notre envie de célébrer le goût, la créativité et un art de vivre sans artifices.

Finote, c'est l'élégance française, la force de l'héritage et l'audace des saveurs

Joséphine "FINOTE" Limouzy, Free Spirits depuis 1871.



FINOTE

No.1 — L'Apéritif — Gourmand, Amer Herbacé

Élaboré à partir de plantes biologiques françaises.

Un équilibre subtil entre amertume, notes herbacées et rondeur gourmande.

👉 À déguster pur sur glace avec une tranche d'orange, ou comme base raffinée de cocktails sans alcool ou à faible teneur en alcool.

Accords mets :

- Charcuteries fines, rillettes, terrines.
- Fromages affinés (comté, tomme, chèvre sec).
- Tapas méditerranéennes : anchois, poivrons grillés, pissaladière.
- Desserts gourmands : pralinés, chocolatés.

Concours & Distinctions :

- 🥇 Médaille d'or — *World Alcohol Free Awards 2025*
- 🥈 Médaille d'argent — *Concours des meilleurs vins & spiritueux français aux États-Unis (Miami 2025)*
- 🥉 Silver Medal — 93 pts — *INT non-alcoholic compétition 2025*
- 🏆 *Non Alcohol Bitters of the Year (No.1, L'Apéritif, Gourmand & Amer Herbacé) — INT non-alcoholic compétition 2025*
- Label "Sud de France"

Formats : 25 cl & 74 cl



FINOTE

No.2 — Le Spritz — AGRUME - AMER - HERBACÉ

Orange, gentiane et romarin.

Une amertume vive, végétale et désaltérante.

Finement pétillant.

👉 L'alternative élégante au Spritz classique.

Accords mets :

- Huîtres, ceviche de bar, poissons grillés à la flamme.
- Salades méditerranéennes (roquette, burrata, tomates anciennes).
- Tapas végétales : houmous, légumes grillés, tapenade d'olives noires.
- Desserts aux agrumes : tarte à l'orange, madeleines au citron, panna cotta au yuzu.

Concours & Distinctions :

- 🥇 Double Gold – 96/100 — International Non-Alcoholic Competition USA 2025 (Spritz Orange Gentiane Rosemary)
- 🥈 Médaille de bronze — World Alcohol Free Awards 2025
- Label “Sud de France”

Formats :75 cl



No.3 — Le Spritz — ACIDULÉ - AROMATIQUE - MINÉRAL

Mandarine, basilic et sel de Camargue.

Une fraîcheur acidulée relevée par une touche minérale.

Finement pétillant.

👉 Une expression méditerranéenne, fraîche et subtile.

Accords mets :

- Fruits de mer (palourdes, poulpe, calamars grillés).
- Cuisine provençale : ratatouille, pissaladière, légumes du soleil.
- Fromages frais (mozzarella, feta, chèvre tendre).
- Desserts fruités : salade de fruits frais, sorbet mandarine, madeleines au miel.

Concours & Distinctions :

- Label “Sud de France”

Formats : 75 cl



Nouveautés — Lancement decembre 2025

FINOTE

No.4 — Le Spritz — FRUITÉ - ÉPICÉ – AUDACIEUX

Grenade, thym, poivre de Sichuan et piment.

Une intensité fruitée suivie d'une chaleur épicée.

Finement pétillant.

👉 Pour une expérience vibrante et surprenante.

Accords mets :

- Cuisine asiatique épicée (thaï, curry indien, sichuanais).
- Grillades d'agneau aux herbes et épices.
- Fromages bleus (Roquefort, bleu d'Auvergne).
- Desserts chocolatés & épicés : moelleux au chocolat, fondant piment-cacao, poire pochée aux épices.

Concours & Distinctions :

- Label "Sud de France"

Formats : 75 cl



Nouveautés — Lancement décembre 2025

Labels & Crédibilité

- **Soutenu par l'Union Européenne** via le programme *Proxterra – Interreg POCTEFA* (Espagne–France–Andorre), qui valorise l'innovation durable.
- **Label Sud de France** : gage de qualité et d'ancrage territorial.
- **Membre de l'association Le Tour des Terroirs** : un réseau qui fédère producteurs, vignerons et artisans engagés dans la valorisation des terroirs et des savoir-faire français.

👉 Ces distinctions apportent une vraie valeur ajoutée pour votre établissement :

- Elles s'inscrivent dans une démarche **RSE & durable**.
- Elles garantissent une offre **authentique et différenciante**.
- Elles renforcent votre image **responsable et premium** auprès de votre clientèle.



FINOTE

Quand Julie Dupouy parle de Finote



Julie Dupouy — quatre fois Meilleur Sommelier d'Irlande (2009–2018) et 3^e au Championnat du Monde 2016 — a récemment dégusté et analysé notre Apéritif No.1.

<https://youtu.be/TeBiLUtgloY?feature=shared>

FINOTE



FINOTE

Ils nous font confiance



LES TOQUES
BLANCHES
ROUSSILLON | OCCITANIE



GRAND HÔTEL DU GOLFE

ROSEWOOD
HOTELS & RESORTS



LA VILLA
—DUFLOT—
HÔTEL RESTAURANT SPA
★★★★★



CHRISTOPHER
ST BARTH

MARRIOTT

FINOTE

Thanks!

Elodie Swanberg

Great-granddaughter and CEO
[Linkedin](#)

elodie@nativedrinks.fr
+ 33 (6) 73 12 85 31

www.drinkfinote.com

