

LILLET®



LILLET

FRANCIA BORAPERITIF

MI BENNÜNK A KÖZÖS?

THE LILLET SPRITZ ROSÉ

„EMILY IN PARIS” / NETFLIX
LILY COLLINS



A „Lillet Rosé
Emily in Paris” limitált
kiadása:
egy különleges, divatos palack,
amelyet a Netflix-sorozat
stílusa által ihletett
illusztrációk díszítenek.

THE FRENCH BLONDE

TAYLOR SWIFT KEDVENC
KOKTÉLJA



French Blonde
(Taylor Swift receptje):
30 ml Gin,
30 ml Lillet Blanc,
15-30 ml bodzalikőr,
60 ml friss grapefruitlé,
1 öntet citromos bitter.

THE VESPER MARTINI

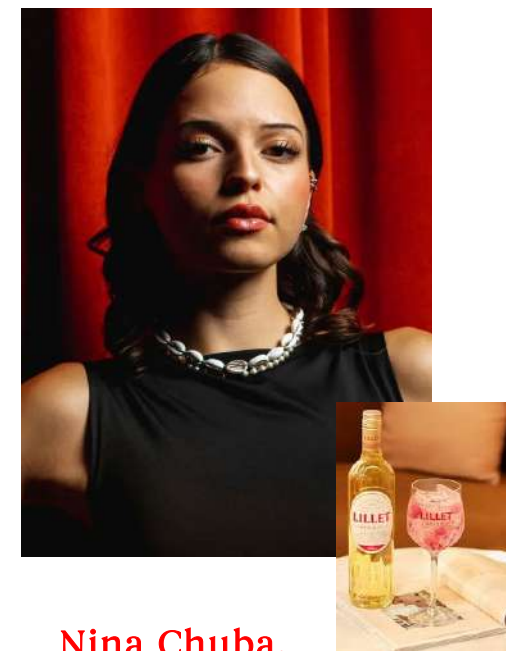
JAMES BOND / CASINO
ROYAL



A Vesper Martini
James Bond védjegyes itala:
Ian Fleming 1953-as Casino Royale című
regényében jelent meg, és Vesper
Lyndről kapta a nevét. 3 rész gin, 1 rész
vodka és ½ rész Kina Lillet (ma Lillet
Blanc), erősen felrázva jéghidegre, majd
egy nagy, vékony citromhéjjal díszítve.

THE LILLET BERRY

NINA CHUBA /
„WILDBERRY LILLET”



Nina Chuba,
német énekesnő/színésznő:
A 2022-ben megjelent
"Wildberry Lillet" című
kislemezével vált ismertté,
amely Ausztriában és
Németországban is a slágerlisták
élére került

MI A LILLET ?

EGY KÖNNYED, FRANCIA BORAPERITIF



Az ital 15%-a
GYÜMÖLCS ÉS
KINIFAKÉREG
KIVONATOK



...85%-a pedig
BOROK A FRANCIA
BORDEAUX
RÉGIÓBÓL



MAI NAPIG A 'MAISON LILLET'-BEN
KÉSZÜL PODENSAC-BAN



A LILLET TÖRTÉNETE



1872

Megalakul a Lillet borház



1887

Elkészül a Kina Lillet



**1920-
1930**

Export Angliába



**1950-
1960**

Export az USA-ba

1962
Elkészül a Lillet Rouge



**1970-
1973**
Kina Lillet nevet vált: egyszerűen Lillet

2008
A márkát megveszi a Pernod Ricard

2011
Elkészül a Lillet Rosé



2014
Európai terjeszkedés



2019
Elkészül a Lillet RTD

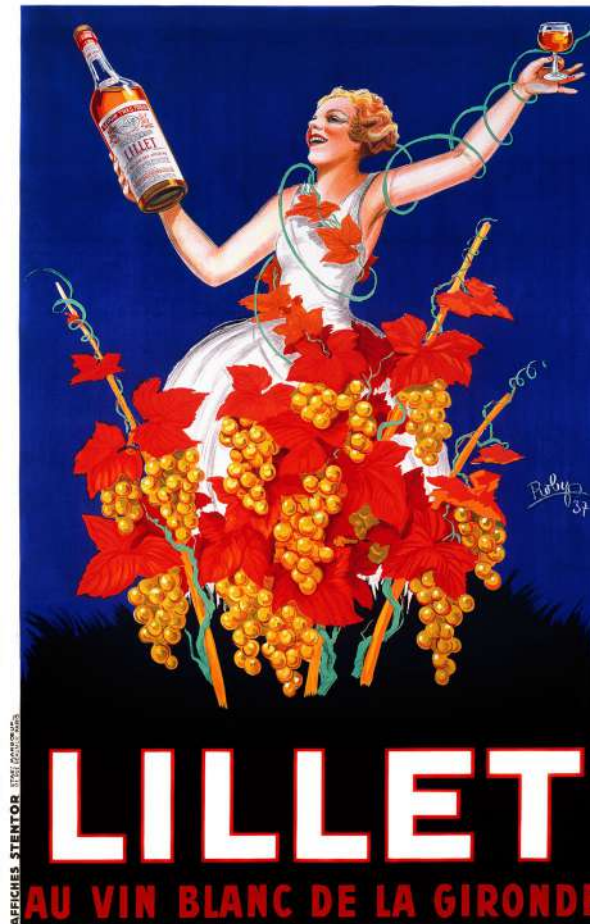


NŐIES ÉS IKONIKUS A KEZDETEK ÓTA

ÚTTÖRŐ A NŐK NYILVÁNOSÁG ELŐTTI MEGJELENÍTÉSÉBAN



1906



1937



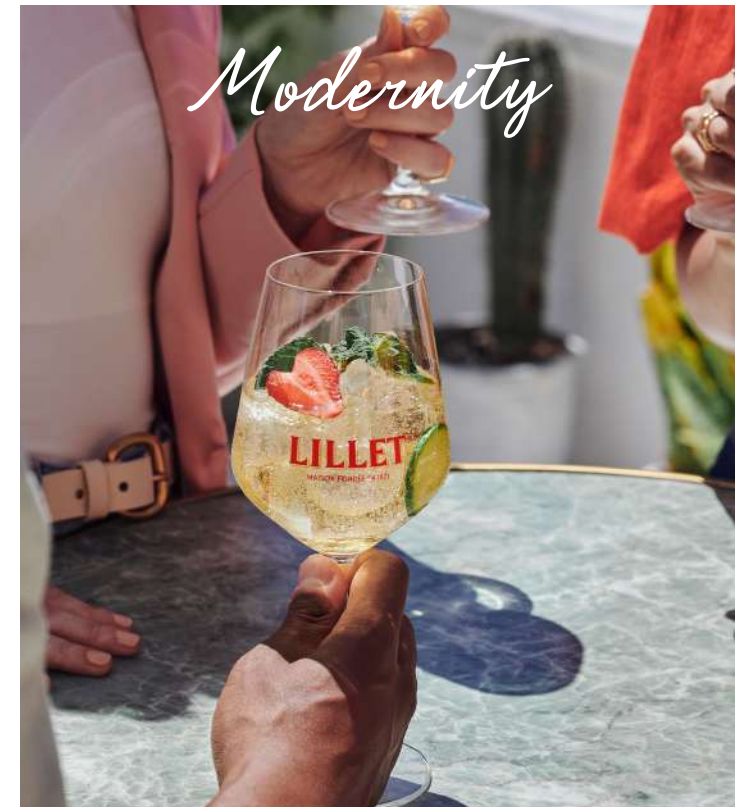
2000

2025: MEGÚJULT A PALACK

Iconic aperitif



**A LILLET BORÁSZAT ÉPÜLETE
IHLETTE A PALACKFORMÁT...**



**...AMI UGYANAKKOR ILLIK A
MÁRKA MAI
MEGJELENÍTÉSÉHEZ**

LILLET FOGYASZTÓI ÜZENET

**PREMIUM
FRANCIA APÉRITIF**



**NŐI CÉLCSOPORTOT
CÉLOZ
(DE NEM KIZÁRÓLAGOSAN)**



**FRISZÍTŐ, KÖNNYED,
STÍLUSOS SPRITZ
(ALACSONY ALK.TART. ÉS
KALÓRIA)**



5,7%

**ABV
PER DRINK**

<100

**KCAL
PER DRINK**

**A BESZÉLGETŐS
PILLANATOKHOZ**



Aperol Spritz: 9,2% ABV / 135Kcal

A LILLET KÉSZÍTÉSE



01

**ALAPBOROK
KIVÁLASZTÁSA**



02

**AZ ÍZESÍTŐ
ÖSSZETEVŐK,
GYÜMÖLCSÖK ÉS
FŰSZEREK**



03

**HIDEG
KIVONATOLÁS
(MACERÁCIÓ)**



04

**A BOROK ÉS A
KIVONATOK
HÁZASÍTÁSA**



05

**LILLET BLANC &
LILLET ROUGE:
ÉRLELÉS
(LILLET ROSÉ:
NINCS ÉRLELÉS)**



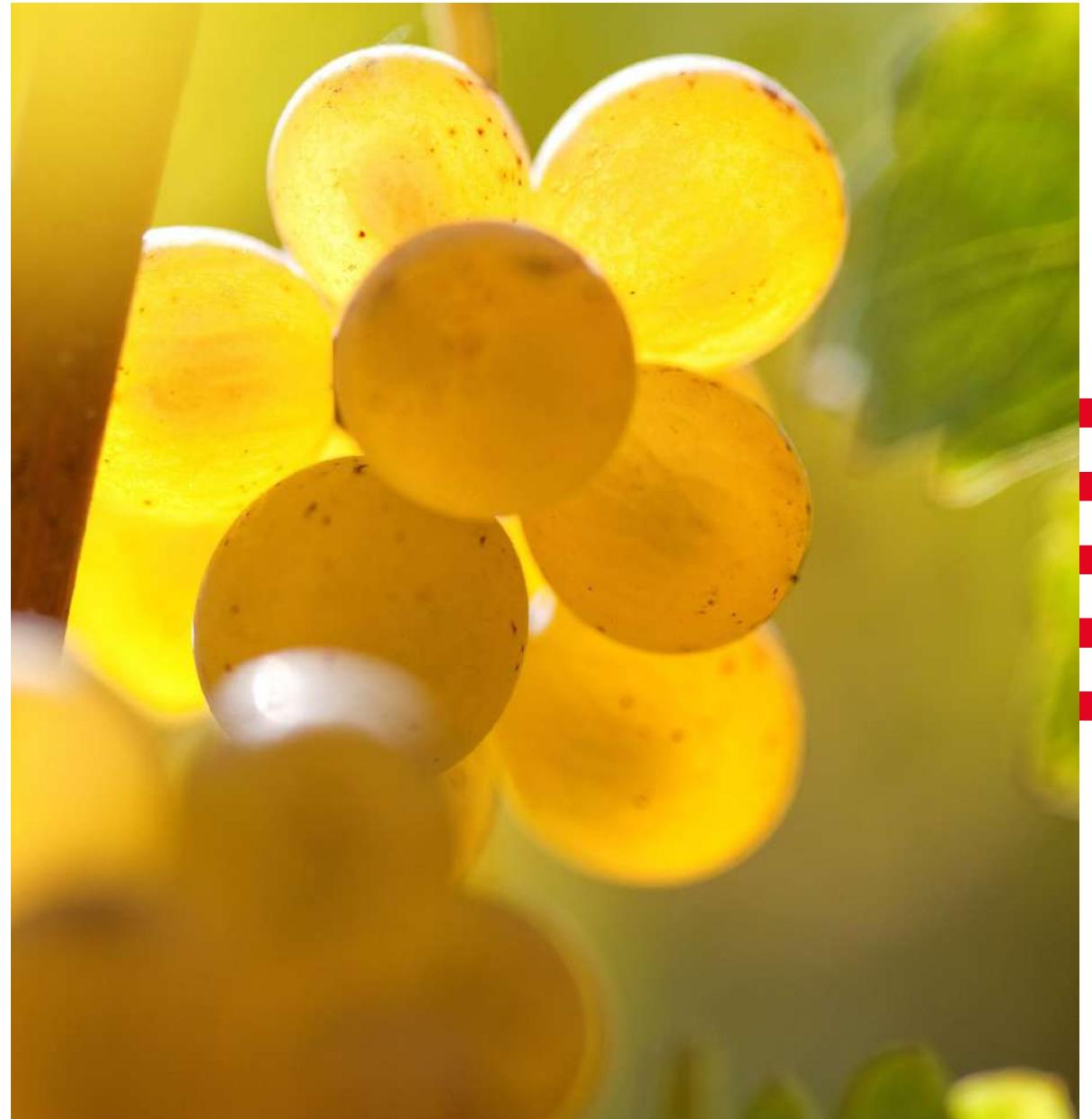
06

**A CUVEE-K
HÁZASÍTÁSA &
PALACKOZÁS**

01 ALAPBOROK KIVÁLASZTÁSA

A bor a Lillet fő összetevője, a teljes kompozíció mintegy 85%-át teszi ki.

- Csak francia borokat válogatunk a Bordeaux-ból, Délnyugat-Franciaországból származó termőterületekről.
- Lillet Blanc és Rosé: elsősorban Sémillon és Sauvignon Blanc
- Lillet Rouge: elsősorban Merlot
- Az alapborokat szerkezetük, karakterük és stílusuk alapján választjuk ki a maceráció céljára



ÍZESÍTŐ ÖSSZETEVŐK

A Lillet eredeti, titkos receptjében többféle összetevőt használnak, például (más összetevők titkosak!):

- édesnarancs-héjat Marokkóból és Törökországból,
- keserűnarancs-héjat Haitiról.
- kininfa kérget Ecuadorból – ez egy történelmi alapanyag, amelyet a tonikok készítésében is használnak, de sosem ez volt a Lillet meghatározó íze – mindig is csak finom, visszafogott hangsúlyt adott az ital egészének.



03 KIVONATOLÁS

A Lillet kivonatosolási folyamata a 19. század óta változatlan.

- Háromlépcsős hideg alkoholos macerációs folyamat (minden összetevő külön-külön) :
 - 15 napos maceráció → első alkoholos kivonat
 - A tartályt újra alkohollal töltik fel, majd újabb 15 napos maceráció → második alkoholos kivonat
 - A leszűrt alapanyagokat kipréselik, így keletkezik a harmadik alkoholos kivonat
 - A három kivonatot minden egyes alapanyagnál összeházasítják, így jön létre a kész aromás infúzió.
A gyümölcsinfúziók adják a Lillet aromás gazdagságát, míg a kinin infúzió egy határozottabb karaktert kölcsönöz. A Lillet enyhe kesernyességét azonban inkább a keserűnarancs-infúzió adja, nem a kinin.



04 „VINAGE” (ELEGYÍTÉS)

Vinage = borok elegyítése gyümölcs- és fakéreg-infúziókkal

Az alapborokat gyümölcsinfúziókkal keverik össze. Ezt a lépést vinage-nak nevezik, amely testességet és karaktert ad a házasításnak, valamint elősegíti az összetett aromák kialakulását. Ezután az elegyet addig keverik, amíg teljes homogenizáció nem jön létre.



05 ÉRLELÉS

A Lillet készítésének egyik legértékesebb összetevője az idő.

- A frissen összeállított keveréket – borok, alkoholos infúziók és cukor elegyét – tölgyfahordókba fejtik át kíméletes érlelésre.
- 2-4 hónapos érlelés francia tölgyfahordókban, a hordók korától függően
- Csak a Lillet Blanc és a Lillet Rouge kerül hordós érlelésbe
 - A Lillet Rosé-t nem érlelik, hogy megőrizték frissességét és vibráló karakterét

"Élevage" – az aktív érlelés művészeteA folyamat francia neve, az "élevage", pontosabban írja le ezt a létfontosságú lépést: nem passzív érlelésről van szó, hanem aktív folyamatról, amelyet a pincemester folyamatosan figyelemmel kísér, rendszeres mintavételezéssel.



O5/A. LILLET ROSÉ = NINCS ÉRLELÉS

A Lillet Rosé ugyanazokra az alapborokra épül, mint a Lillet Blanc (Sémillon és Sauvignon Blanc), de más infúziókat használnak hozzá, különlegességét az is adja, hogy az infúziójába különféle vörös gyümölcsöket is felhasználnak.

A Lillet Rosé színét egy kevés Lillet Rouge hozzáadásával nyeri el az előállítási folyamat végén (technikailag ugyanazt a természetes színezési módszert alkalmazzák, mint a Rosé Champagne készítésekor)

A Lillet Rosé-t nem érlelik, hogy megőrizzék frissességét és gyümölcsös ízét.

Ez a gondosan kiegyensúlyozott házasítás adja a Lillet Rosé finom, elegáns aromatikáját.



06 HÁZASÍTÁS ÉS PALACKOZÁS

Az assemblage, vagyis a borok és infúziók végső házasítása a Lillet készítésének utolsó, egyben minőség szempontjából egyik legfontosabb lépése – ugyanúgy, mint a nagy bordeaux-i borok vagy a Champagne esetében.

A Maison Lillet-nél az assemblage valódi művészet, amelyet illatolással és kóstolással végeznek.

A bor élő anyag – a Lillet készítése nem ipari folyamat. A bor folyamatosan változó, élő termék, ezért a Lillet előállítása nem szabványosítható teljes mértékben, mint egy ipari gyártási folyamat.

A tökéletes Lillet-profil elérése minden cuvée-ben a különböző hordók tartalmát szakértő módon házasítják, hogy minden egyes palack hűen tükrözze a Lillet jellegzetes ízprofilját, kiegyensúlyozott legyen, megőrizze az ikonikus aromák finom összhangját.



LILLET ROSÉ

ÖSSZETEVŐK

Fehér bor

Gyümölcs- és
kininfakéreg-infúziók
(keserű narancs, narancs,
bogyós gyümölcsök, ...)

Érlelés nincs (megőrzi
friss karakterét)

17% alk. – Cukor: 65g/L – 121 Kcal*

* Theoretical (for 100ml)

SZÍN

Csillogó rózsaszín



ILLAT

Narancsvirág,
grapefruit és bogyós
gyümölcsök illata.



ÍZ

Friss, élénk,
gyümölcsös.

Kiegyensúlyozott
struktúra, enyhe savak



LECSENGÉS

Hosszú, gyümölcsös
utóíz



LILLET BLANC

ÖSSZETEVŐK

Fehér bor

Gyümölcs- és
kininfakéreg-infúziók
(keserű narancs, narancs,
bogyós gyümölcsök, ...)

Érlelés tölgyhordóban
(2 - 4 hónap)

17% alk. - Cukor: 85g/L - 129 Kcal*

* Theoretical (for 100ml)

SZÍN
Arany



ILLAT
Virágos



ÍZ

Aszalt narancs, méz,
fenyőgyanta és
egzotikus
gyümölcsök



LECSENGÉS

Hosszú, gyümölcsös-
fűszeres utóíz



LILLET ROUGE

ÖSSZETEVŐK

Vörös bor

Gyömolcs- és
kininfakéreg-infúziók
(keserű narancs, narancs,
bogyós gyümölcsök, ...)

Érlelés tölgyhordóban
(2 - 4 hónap)

17% alk. - Cukor: 70g/L - 125 Kcal*

* Theoretical (for 100ml)

SZÍN
Rubin vörös



ILLAT
Érett bogyós
gyümölcsök



ÍZ
Friss narancs erőteljes
aromái, érett bogyós
gyümölcsök, vanília és
lágyszűz fűszerek, erőteljes
struktúra



LECSENGÉS
Testes, a bogyós
gyümölcsök lágyszűz
tanninjaival



FOGYASZTÁS & TÁROLÁS

A LILLET-T FOGYASZD MINDIG BEHÜTVE!



TÁROLÁS *

NYITOTT PALACK



TARTSD HÜTŐBEN, ÉS
FOGYASZD EL 4 HÉTEN BELÜL

SEALED BOTTLE



2 ÉV, TARTSD HÜVÖS, SÖTÉT
HELYEN

* Bánj úgy vele, mint egy palack
borral! Nem romlik meg, csak
veszít élvezeti értékéből!



LILLET BLANC ÉS ROSÉ 0%

ÖSSZETEVŐK

Ugyanaz a receptúra, alkohol nélkül

SZÍN – ILLAT – ÍZ – LECSENGÉS

Ugyanaz az érzélmény, alkohol nélkül



0% ALKOHOL
100% Lillet



LILLET RTD

*Lillet
Spritz
bárhol*

RTD

20 CL



ÖSSZETEVŐK

Eredeti Lillet Blanc vagy
Rosé, szénsavas víz,
természetes
gyümölcs kivonatok

Lillet Tonic

Lillet Berry

Lillet Rosé White Peach

- Alacsony alkoholtartalom: 5%
- Alacsony kalória: pl. Lillet Tonic 55kcal/100ml
- Természetes íz: eredeti Lillet Blanc vagy Rosé + természetes gyümölcs kivonatok
- Francia elegancia

SPORT EGYÜTTMŰKÖDÉS LILLET - PADEL

MI A PADEL?

A padel egy párosban játszott ütősport, amely a tenisz pontozását (15, 30, 40, gém) és a squash falhasználási módját ötvözi.

LILLET FRENCH TERRACE MOODBOARD

LILLET
Padel Club



BUDAPESTEN A PADELPÁLYÁK SZÁMA GYORSAN NÖVEKSZIK, A 2024-ES ADATOK ALAPJÁN MÁR LEGALÁBB 26-30 KÖRÜL MOZOG A PÁLYÁK SZÁMA, ÉS FOLYAMATOSAN ÉPÜLNEK ÚJAK,

LILLET SPRITZ ROSÉ, ÖSSZEFOGLALÓ



LILLET® SPRITZ ROSÉ

- 5cl LILLET ROSÉ
- 10cl TONIC
- GRAPEFRUIT SZELET

Lillet Spritz Rosé

1. Frissítő, gyümölcsös íz
2. Stílusos, elegáns, szép
3. Könnyen elkészíthető, csak töltsd jégre a 2 italt
4. Alacsony alkohol, alacsony kalória, természetes összetevők

5,7%
ABV
PER DRINK

<100
KCAL
PER DRINK

**NATURAL FRUIT
INFUSIONS**



MERCI!