

CHÂTEAU DU CLAU

Jus & pétillants sans alcool

Contact

Laurence SALOMON

(+33) 6 47 45 52 41

laurence.salomon@chateauduclau.com

chateauduclau.com



L'entreprise

- ▶ CA : 1 million
- ▶ Nombre de salariés : 5

Le Château du Clau à Labastide Saint Pierre est situé dans le Tarn-et-Garonne, en Occitanie.

Depuis 1898, notre famille cultive avec passion l'art du jus de fruits haut de gamme, transmis avec soin de génération en génération. À travers la Collection Château du Clau, nous avons à cœur de révéler toute la richesse aromatique et la finesse des pommes de nos vergers.

Notre ambition ? Vous offrir un jus 100 % naturel, aux notes douces et élégantes, fidèle à l'authenticité d'un terroir d'exception. Chaque bouteille est l'expression d'un engagement sans compromis pour un jus d'excellence, né du meilleur de notre terre.

Déguster un jus Château du Clau, c'est s'offrir un moment de pure gourmandise, une parenthèse raffinée où chaque gorgée dévoile une harmonie subtile de saveurs et d'arômes. Il y a toujours une bonne raison de s'évader avec un jus Château du Clau : pour le plaisir, par curiosité, ou simplement pour se faire du bien.

Dans les caves du domaine, nous élaborons des jus plats et pétillants selon des méthodes artisanales : sans fermentation (donc sans alcool), sans sucre ajouté, sans additif ni conservateur. Une recette sincère, fondée sur une cueillette manuelle des fruits à parfaite maturité, un pressage délicat respectant les équilibres naturels, et une sélection rigoureuse de variétés emblématiques comme la Fuji, la Gala, la Chanteclerc, la Mariri ou la Reine des Reinettes.

Un soupçon d'alchimie, un savoir-faire préservé, et le reste... reste notre secret.

Une collection exclusive, reflet des mille nuances d'un terroir généreux, pour des jus authentiques, à la fois subtils et envoûtants.



TERRITOIRE

Ancré dans notre territoire d'origine, Château du Clau est fière de transmettre, à travers chacun de leurs produits, les richesses et les saveurs authentiques de notre terroir.

Nos jus haut de gamme sont le fruit d'une passion transmise de génération en génération, d'un travail minutieux et d'une exigence constante. Les pommes que nous cultivons bénéficient d'un sol naturellement riche en nutriments et d'un climat idéal, propice à leur maturation : ensoleillement généreux, pluviométrie modérée, coloration parfaite, taux de sucre optimal.



CHÂTEAU DU CLAU

Jus & pétillants sans alcool

chateauduclau.com

Contact

Laurence SALOMON

(+33) 6 47 45 52 41

laurence.salomon@
chateauduclau.com



Produits phares

- ▶ Jus de pomme 1 l
- ▶ Pétillant framboise 75 cl
- ▶ Pétillant pêche 75 cl
- ▶ Jus de pomme trouble 1 l

CARACTÉRISTIQUE DE NOTRE SAVOIR-FAIRE

- ▶ Maîtrise artisanale de la production
- ▶ Fruits issus de notre terroir dans le respect de l'environnement
- ▶ Pionniers dans l'élaboration des jus et pétillants sans alcool, naturels.



NOMBRE DE POINTS DE VENTE

200 points de vente

LIEUX DES POINTS DE VENTE

France et territoires d'outre-mer

LABELS



CIRCUITS DE DISTRIBUTION

- ▶ Boutique en propre
- ▶ Epicerie fine
- ▶ Caviste
- ▶ Restauration commerciale
- ▶ Restauration collective
- ▶ Grossiste
- ▶ Grande distribution
- ▶ Magasins bio
- ▶ E-commerce
- ▶ Brasserie
- ▶ Site marchand

EXPOSITIONS

- ▶ CGA PARIS 2025
- ▶ Food connexion 2025
- ▶ Anuga 2025

ENVOI D'ÉCHANTILLONS POSSIBLE ✓

- ▶ Jus de pomme trouble 1 l médaillé
- ▶ Jus de pomme-hibiscus 25 cl
- ▶ Jus de pomme BIO 25 cl
- ▶ Jus pétillant de pomme-cassis 75 cl
- ▶ Jus pétillant de pomme-mandarine 37,5 cl
- ▶ Jus pétillant de pomme-cerise 37,5 cl

