

VDF

NOUVEAUTÉ

VDF Cocktails : quand le vin Made in France revisite version French Touch la tendance des cocktails Mule & Fizz

Vous en avez marre des cocktails vus et re-bus ? Cela tombe bien. Vin De France investit la cocktail-sphère pour revisiter version French Touch les cocktails stars de nos apéros avec deux nouvelles collections : les Mule & les Fizz. La formule VDF ? Une pincée de créativité, un zeste d'audace, et surtout, beaucoup, beaucoup de liberté ! Cet été, découvrez les VDF Cocktails, tout nouveaux, tout en gourmandise et hyper-rafraichissants, ils sont prêts à envahir nos apéros en terrasses (welcome back) ou à la maison (le barman, la barmaid, c'est vous). Suivez le guide des cocktails de l'été ! www.vindefrancewines.com



S'inscrivant dans les tendances sociétales low-low, les VDF Cocktails se démarquent en proposant des versions moins alcoolisées - Low ABV et moins sucrées - Low Sugar de nos cocktails favoris mais surtout plus Frenchies ! Une expérience gustative et sensorielle d'autant plus chic !

VDF

VDF

TENDANCE MULE : POUR UN ÉTÉ ÉPICÉ

Quand les cépages Vin De France rencontrent la Ginger Beer, cela donne une explosion de saveurs totalement inédite ! Le Mule, plus chic et Frenchie que son cousin russe, c'est celui que l'on déguste entre copains. Celui qui pimente les apéros, avec toujours plus de fraîcheur. Testé et approuvé - plusieurs fois, pour être sûr - découvrez la collection Mule des VDF Cocktails.

Quels VDF Cocktails siroter cet été ?



Le plus solaire : le Chardo Mule®

Une combinaison parfaite et lumineuse : le caractère fruité et rond du Chardonnay de France lié à la vivacité du citron viennent contrebalancer les notes épicées de la Ginger Beer. Un cocktail lumineux qui fait de l'ombre à tous les autres.

On le sirote où ? En terrasse du côté de Saint-Germain. On se la joue avant-gardiste en commandant un Chardo Mule®

DIY : 9 cl de VDF Chardonnay + 6 cl de Ginger Beer + 0,5 cl de jus de Citron vert + une tranche de citron vert + des glaçons

Plus d'infos sur www.vindefrancewines.com

Le plus chill : le Rosé Mule

Les arômes du Vin De France Rosé se marient à merveille avec la Ginger Beer et la fraîcheur du citron vert, créant un cocktail rosé parfait pour épicer vos soirées d'été.

On le sirote où ? Sur un rooftop en dominant les toits parisiens, à admirer les reflets rosés du coucher de soleil

DIY : 9 cl de VDF Rosé + 6 cl de Ginger Beer + 0,5 cl de jus de Citron vert + une tranche de citron vert + des glaçons

Plus d'infos sur www.vindefrancewines.com



VDF

VDF

TENDANCE FIZZ : POUR UN ÉTÉ INSPIRANT

La rencontre des cépages Vin De France, d'un trait de concombre, d'hibiscus ou de rose et de Tonic Water... ou la plongée dans un univers aérien et surprenant. Les cocktails-fans confirmés vous le diront, rien ne vaut un peu de bulles pour rendre votre cocktail plus tonique !

Quels VDF Cocktails siroter cet été ?



Le plus green : le Sauv'Fizz

Une association des plus rafraîchissante : le caractère fruité et la fraîcheur du Sauvignon Blanc de France s'accorde parfaitement avec la légèreté du concombre. Un mariage qui adoucit l'amertume du Tonic Water pour un cocktail harmonieux tout en fraîcheur !

On le sirote où ? En afterwork sur les quais de Seine

DIY : 7,5 cl de VDF Sauvignon Blanc + 5 cl de Tonic Water + 1,5 cl de sirop de Concombre + une slice de concombre + des glaçons

Plus d'infos sur www.vindefrancewines.com

Le plus 70's : le Flower Fizz

Quand le Vin De France Rosé rencontre le sirop d'hibiscus et la Tonic Water, cela donne un cocktail pop à la signature florale qui vous transporte au temps du Flower Power. Les notes fruitées du VDF Rosé rejoignent dans une explosion de bulles les arômes floraux du sirop d'hibiscus. Un cocktail tout en douceur !

On le sirote où ? Sur le Champ de Mars, en écoutant la playlist qui va bien

DIY : 7,5 cl de VDF Rosé + 5 cl de Tonic Water + 1,5 cl de sirop d'Hibiscus + une framboise fraîche + des glaçons

Plus d'infos sur www.vindefrancewines.com



VDF