



VDF

VIN DE FRANCE COCKTAILS

Chardo Mule[®], l'art de pimenter Vin De France

Vous en avez marre des cocktails vus et re-bus ? Cela tombe bien. La dénomination Vin De France investit la cocktail-sphère pour revisiter version French Touch les cocktails stars de nos apéros



Quand le Vin De France explore de nouveaux territoires

Exit les recettes de cocktails classiques, cet été de nouvelles saveurs sont à découvrir en dégustant les collections « Mule » et « Tonic » imaginées par Vin De France.

La recette VDF ? Une pincée de créativité, un zeste d'audace, et surtout, beaucoup, beaucoup de liberté ! Cet été, (re)découvrez les VDF Cocktails tout en gourmandise et hyper-rafraichissants, ils sont prêts à envahir nos terrasses ensoleillées.

**Suivez le guide des VDF Cocktails avec les tutos
recettes sur www.vindefrancewines.com**

Des cocktails avec Vin De France pour investir la cocktail-sphère

De cette démarche sont nées deux collections : Les Mule et les Tonic, déclinées dans les trois couleurs : blanc, rosé et rouge. À la fois frais et gourmands, les six recettes de VDF Cocktails ont été élaborées en collaboration avec l'agitateur d'idées, Ugo Jobin, expert en mixologie.

• **La collection des VDF Mule** raconte l'association épicée de la Ginger Beer avec Vin De France de cépages.

• **La collection des VDF Tonic** plonge les consommateurs dans un univers gourmand et surprenant grâce à l'association de Vin De France de cépages, d'un trait de sirop de concombre, d'hibiscus ou de rose et de Tonic Water. Des créations inspirées des grands classiques de la mixologie comme le Gin Tonic ou le Moscow Mule, classés parmi les « 50 world's best-selling classic cocktails » établi par Drinks International.

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

AGENCE CLAIR DE LUNE FABRIQUE D'INFLUENCE

Amélie Bluma & Fanny Courtial
amelie.bluma@clairdelune.fr - fanny.courtial@clairdelune.fr
+33 (0)6 28 52 28 85 - www.clairdelune.fr

ANIVIN DE FRANCE - ASSOCIATION NATIONALE
INTERPROFESSIONNELLE DE VIN DE FRANCE

Valérie Pajotin, directrice de l'Anivin de France - +33 (0)1 47 03 45 44
anivin@anivin.org - www.vindefrancewines.com
f @vindefrancewines



VDF

TENDANCE MULE : LES PLUS SPICY DES VDF COCKTAILS

Quand les cépages 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 - à vous de découvrir la collection Mule des VDF Cocktails.



Chardo Mule®

La rondeur et le fruité du Chardonnay rencontrent la vivacité du citron et les notes épicées de la Ginger Beer offrant une combinaison de saveurs inédites et solaires !

MIX IT UP

- Refroidissez votre verre à l'aide de quelques glaçons
- Ajoutez 2/3 de VDF Chardonnay
- Pressez-y le jus d'un demi citron vert
- Complétez votre verre de 1/3 de Ginger Beer
- Enfin, déposez 1 rondelle de citron vert
- Votre Chardo Mule® est prêt à être dégusté !



Rosé Mule®

Les arômes délicats du Vin De France Rosé associés aux épices de la Ginger Beer et à la fraîcheur du citron se mêlent pour dévoiler un cocktail légèrement épicé aux jolis tons rosés.

MIX IT UP

- Refroidissez votre verre à l'aide de quelques glaçons
- Ajoutez 2/3 de VDF Rosé
- Pressez-y le jus d'un demi citron vert
- Complétez votre verre de 1/3 de Ginger Beer
- Enfin, déposez 1 rondelle de citron vert
- Votre Rosé Mule® est prêt à être dégusté !



Merlot Mule

L'association des arômes fruités du Vin De France Merlot avec les touches épicées de la Ginger Beer, le tout légèrement relevé par un trait de citron vert, transporte pour un voyage aux saveurs inédites.

MIX IT UP

- Refroidissez votre verre à l'aide de quelques glaçons
- Ajoutez 2/3 de VDF Rouge, par exemple du VDF Merlot
- Pressez-y le jus de citron vert
- Complétez votre verre de 1/3 de Ginger Beer
- Enfin, déposez 1 rondelle de citron vert
- Votre Merlot Mule est prêt à être dégusté !



VDF

AGENCE CLAIR DE LUNE FABRIQUE D'INFLUENCE

Amélie Bluma & Fanny Courtial
amelie.bluma@clairdelune.fr - fanny.courtial@clairdelune.fr
+33 (0)6 28 52 28 85 - www.clairdelune.fr

ANIVIN DE FRANCE - ASSOCIATION NATIONALE
INTERPROFESSIONNELLE DE VIN DE FRANCE

Valérie Pajotin, directrice de l'Anivin de France - +33 (0)1 47 03 45 44
anivin@anivin.org - www.vindefrancewines.com
f @vindefrancewines



VDF

TENDANCE TONIC : LES PLUS GOURMANDS DES VDF COCKTAILS

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



Sauvignon Special

L'association hyper rafraîchissante du Vin De France Sauvignon Blanc avec la Tonic Water et le sirop de concombre donne LE cocktail le plus fresh et le plus pétillant de l'été !

MIX IT UP

- Refroidissez votre verre à l'aide de quelques glaçons et versez-y le sirop de concombre dans le fond du verre, environ 1,5 cl
- Ajoutez 2/3 de VDF Sauvignon Blanc
- Complétez votre cocktail avec 1/3 de Tonic Water
- Remuez énergiquement ce mariage de saveurs
- En option, pour davantage de goût, plongez 1 slice de concombre
- Votre Sauvignon Special est prêt à être dégusté !



Flower Rosé

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.

MIX IT UP

- Refroidissez votre verre à l'aide de quelques glaçons et versez-y le sirop d'hibiscus dans le fond du verre, environ 1,5 cl
- Ajoutez 2/3 de VDF Rosé
- Complétez votre cocktail avec 1/3 de Tonic Water
- Remuez énergiquement ce mariage de saveurs.
- Pour ajouter une note fruitée à votre cocktail, déposez une framboise fraîche.
- Votre Flower Rosé est prêt à être dégusté !



Red & Roses

Laissez-vous emporter dans l'ambiance rock'n'roll de ce cocktail décalé et vif ! Le Vin De France Rouge rejoint la Tonic Water pour un mariage explosif, avec une touche de douceur apportée par le sirop de rose. Ce VDF Cocktail haut en couleurs vous rappellera les tatouages des plus grands rockeurs.

MIX IT UP

- Refroidissez votre verre à l'aide de quelques glaçons et versez-y le sirop de rose dans le fond du verre, environ 1,5 cl
- Ajoutez 2/3 de Vin De France Rouge comme le Merlot de France
- Complétez votre cocktail avec 1/3 de Tonic Water
- Remuez énergiquement ce mariage de saveurs.
- Pour ajouter une touche de fraîcheur à votre cocktail, déposez quelques feuilles de menthe fraîche.
- Votre Red and Roses est prêt à être dégusté !



VDF

AGENCE CLAIR DE LUNE FABRIQUE D'INFLUENCE

Amélie Bluma & Fanny Courtial
amelie.bluma@clairdelune.fr - fanny.courtial@clairdelune.fr
+33 (0)6 28 52 28 85 - www.clairdelune.fr

ANIVIN DE FRANCE - ASSOCIATION NATIONALE
INTERPROFESSIONNELLE DE VIN DE FRANCE

Valérie Pajotin, directrice de l'Anivin de France - +33 (0)1 47 03 45 44
anivin@anivin.org - www.vindefrancewines.com
f @vindefrancewines