

CÎROCTM
EDITION LIMITEE

SUMMER
WATERMELONTM

REVIENT CET ÉTÉ



Cette vodka rafraîchissante, subtilement suave, révèle toute sa puissance aromatique en long drink. Elle offre aux amateurs de cocktails en quête de fraîcheur et de naturalité, une expérience de dégustation unique. Présentée dans une bouteille givrée rouge et blanche, Cîroc® Summer Watermelon rappelle la douceur et les couleurs de la pastèque.

NOTES DE DÉGUSTATION

- Au nez, la vodka Cîroc® Summer Watermelon mêle la douceur de la pastèque mûre, à la fraîcheur d'un parfum fruité élégant.
- En bouche, la vodka offre des saveurs rafraîchissantes de pastèque.
- La finale révèle une vodka lisse et soyeuse avec une longueur en bouche suave.

CÎROC® SUMMER WATERMELON

Allongé, rafraîchissant et léger le Spritz Cîroc® Summer Watermelon accompagnera parfaitement vos rendez-vous estivaux. Cette élégante variation du cocktail favori de nos étés, est l'équilibre parfait de la gourmandise de la vodka Cîroc® aromatisée à la pastèque et de fraîcheur du tonic.

INGRÉDIENTS

- 40 ml de Cîroc® Summer Watermelon
- 40 ml de tonic
- 20 ml de limonade
- 10 ml de jus de cranberry

Placer des glaçons dans un grand verre. Ajouter la vodka Cîroc® Summer Watermelon, la limonade, le tonic et le jus de cranberry, mélanger. Décorer avec une rondelle citron, une petite tranche de pastèque et un brin de menthe fraîche. Il ne vous restera plus qu'à savourer.



CÎROCTM

EDITION LIMITEE

SUMMER WATERMELONTM

LA VODKA... On connaît son nom et son goût, mais la connaît-on vraiment ? Qu'est-ce qui se cache derrière cet alcool blanc reconnaissable entre mille ? Quels événements ont inspiré sa création, ses déclinaisons et ses cocktails ? Décryptage d'un ADN bien particulier qui lui a permis de s'imposer comme l'un des alcools favoris de nos apéritifs et de nos soirées !

Si l'origine de la vodka est très largement disputée entre la Pologne et de la Russie depuis le XV^e siècle, cette boisson alcoolisée signifiant « Petite eau » en Russe trouve son origine gustative à la fin du XIX^e siècle quand le célèbre chimiste Mendeleïev (créateur de la classification périodique des éléments) mesure l'équilibre parfait entre eau et alcool (60% vs 40%). La vodka connaît alors un succès sans précédent et fait son entrée dans tous les établissements d'Europe et d'Amérique du Nord à partir des années 1930.

De nos jours, il existe différents types de vodkas, permettant à chacun et chacune de trouver celle qui lui correspond le mieux : il y a les vodkas traditionnelles au seigle (très prisées dans les pays de l'Est), celles au blé (pour une fraîcheur aromatique anisée), au maïs (surtout utilisé pour son rendement en alcool), à l'orge (que l'on voit beaucoup en Finlande ou en Angleterre), à la pomme de terre (en Pologne), à la mélasse de betterave à sucre (surtout pour la vodka industrielle) ou encore celle à base de quinoa ou d'alcool de raisin plus luxueuse. Comme par exemple Cîroc[®], la vodka française créée en 2001 pour le groupe Diageo par Jean Sébastien Robicquet, fondateur de Maison Villevert, élaborée à partir de raisin français. Composée de mille facettes, chaque vodka a son identité, ses arômes et saveurs : de la vodka la plus neutre, à la plus aromatique ou encore aromatisée, ce sont les distillations successives qui confèrent à cette eau de vie, une palette d'arômes subtils à l'instar de la vodka Cîroc[®] aux saveurs douces et aux notes raffinés d'agrumes.

C'est sans doute pour cela qu'en plus de se déguster seule, la vodka fait également une base de cocktail sans pareil...

[f @cirocfrance](#) [i cirocvodka](#)
[#instantciroc](#)

CONTACT PRESSE

Camille Grenier – MCS Communication
06 64 20 87 12 / cgrenier@mcscom.fr