

DISTILLÉ, INFUSÉ ET  
PRODUIT EN FRANCE

**JUNE**

- by G'VINE -

**GIN**

*Pour un été sans fin*





Pour un été sans fin

## JUNE DÉVOILE SON TOUR DU MONDE DES COCKTAILS

Pour profiter de l'été tout au long de l'année, on se laisse embarquer par le gin premium aromatisé JUNE. Le carnet de vol de JUNE Pêche de Vigne & Fruits d'été et JUNE Poire Royale & Cardamome révèle une collection de 12 cocktails internationaux pour chaque mois de l'année. Avec JUNE, c'est toujours l'été quelque part dans le monde !

JUNE avec ses deux déclinaisons, JUNE Pêche de Vigne & Fruits d'été et JUNE Poire Royale & Cardamome c'est la véritable promesse d'une bulle estivale intemporelle. Ce gin premium est le résultat d'une fusion parfaite entre G'Vine Floraison, gin français d'exception élaboré à base de raisins, et une association unique et délicate de fruits d'été.

Distillées, infusées et confectionnées en France, JUNE exhale toute l'élégance naturelle de la pêche de vigne associée aux fruits gorgés de soleil ou la subtilité de la poire royale combinée à la rafraichissante cardamome. Ces deux infusions vibrantes et lumineuses aux arômes naturels de fruits, soulignent la rondeur et la souplesse du gin G'Vine, et expriment pleinement le pouvoir évocateur d'un été sans fin pour prolonger les belles journées estivales.

### JUNE PÊCHE DE VIGNE & FRUITS D'ÉTÉ

**Nez :** frais et fruité avec des notes délicates de pêche & fruits d'été subtilement épicées

**Bouche :** ronde, savoureuse et gourmande

**Finale :** douce et longue

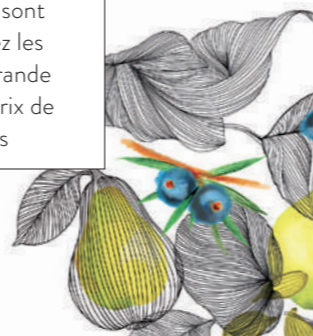
### JUNE POIRE ROYALE & CARDAMOME

**Nez :** frais et fruité avec des notes élégantes de poire

**Bouche :** bel équilibre et agréable rondeur

**Finale :** douce et délicieuse avec une longueur marquée de poire et d'épices

JUNE Pêche de Vigne & Fruits d'été et JUNE Poire Royale & Cardamome sont disponibles chez les cavistes et en grande distribution au prix de 29,90 euros



## Cuba | JANVIER

AVEC JUNE, LA HAVANE SE MET EN SCÈNE AVEC SON DAÏQUIRI



### Peach Sour

- 50 ml JUNE Pêche de Vigne & Fruits d'été
- 20 ml Jus de citron
- 10 ml Sirop de sucre
- 20 ml Blanc d'œuf
- Décoration : quartier de pêche fraîche

Dans un shaker rempli de glaçons, ajouter les ingrédients puis agiter vigoureusement. Verser dans un verre tumbler rempli de glaçons. Décorer avec la tranche de pêche fraîche.



# Mexique | FÉVRIER

AVEC JUNE, ESCALE À MEXICO  
POUR PIMENTER SON COCKTAIL



## Spice My June

- 60 ml JUNE Pêche de Vigne & Fruits d'été
- 15 ml Jus de citron vert
- 70 ml Pimento
- 30 ml Eau pétillante
- 10 ml La Quintinye Vermouth Royal Rouge

Dans un grand verre à vin, ajouter des glaçons et verser le JUNE Pêche de Vigne & Fruits d'été. Ajouter le jus de citron vert et le Pimento, l'eau pétillante et la Quintinye Vermouth Royal Rouge. Remuer délicatement avec une cuillère à cocktail.



# Japon | MARS

AVEC JUNE, LE SOLEIL LEVANT  
S'INVITE EN FRANCE

## June Hours

- 50 ml JUNE Pêche de Vigne & Fruits d'été
- 30 ml Jus de citron vert
- 100 ml Thé vert glacé
- Décoration : jolies fleurs, tranches de citron vert et d'orange

Dans un grand verre à vin, ajouter des glaçons et verser le JUNE Pêche de Vigne & Fruits d'été. Ajouter le jus de citron vert et le thé vert. Décorer avec de jolies fleurs, des tranches de citron vert et d'orange.



# Espagne | AVRIL

AVEC JUNE, C'EST  
L'AUBERGE ESPAGNOLE  
À L'HEURE DE L'APÉRITIF



## White Sangria

Pour 4-6 personnes

- 400 ml JUNE Poire Royale & Cardamome
- 430 ml Sauvignon blanc
- 400 ml Thé vert infusé à froid

Pour l'infusion :

- Anis étoilé, gingembre, romarin et pamplemousse
- Décoration : Fruits de saison

Faire infuser à froid le thé vert avec l'anis étoilé, le gingembre, le romarin et le pamplemousse. Ajouter tous les ingrédients dans un bol à punch ou dans une carafe. Faire refroidir le tout avec des glaçons et ajouter des fruits de saison.



# Grande-Bretagne | MAI

AVEC JUNE, LE COCKTAIL  
SO'BRITISH TIRE SA  
RÉVÉRENCE ROYALE



## Peach Aviation

- 45 ml JUNE Pêche de Vigne & Fruits d'été
- 15 ml Marasquin/liqueur de cerise
- 5 ml Crème de violette
- 20 ml Jus de citron vert
- Décoration : Tranche de pêche déshydratée

Dans un shaker, ajouter des glaçons et les ingrédients puis secouer vigoureusement. Verser dans un verre coupette. Décorer avec une pêche déshydratée.

# France | JUIN | JUILLET

AVEC JUNE, L'ÉTÉ POINTE SON NEZ  
POUR UNE DURÉE SANS FIN



## Pear Pool

- 50 ml JUNE Poire Royale & Cardamone
- 50 ml Champagne
- Décoration : Fruits de saison

Dans un grand verre à vin, ajouter de la glace et verser le JUNE Poire Royale & Cardamone avec le champagne. Décorer avec des fruits de saisons.

## June Red Cheeks

- 50 ml JUNE Pêche de Vigne & Fruits d'été
- 50 ml Champagne
- 100 ml Schweppes Hibiscus
- Décoration : baies de genièvre

Dans un grand verre à vin, ajouter des glaçons et verser le JUNE Pêche de Vigne & Fruits d'été et le champagne. Ajouter le Schweppes Hibiscus. Décorer de baies de genièvre.



# Russie | AOÛT

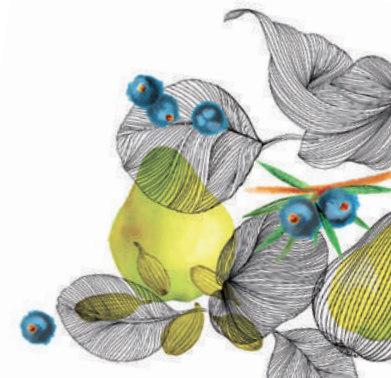
AVEC JUNE, LA "TSAR"  
DES COCKTAILS FAIT  
ÉTAPE EN FRANCE

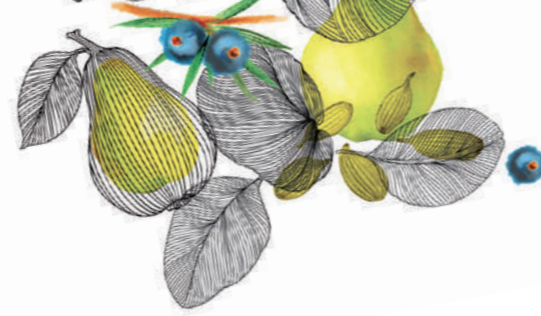


## June Mule

- 50 ml JUNE Poire Royale & Cardamone
- 100 ml Ginger Beer ou Ginger Ale
- 2 Traits de bitter orange
- 1 Quartier de citron vert
- 1-2 pulvérisation de JUNE Poire Royale & Cardamone

Remplir un grand verre de glace. Remuer les glaçons avec une cuillère. Versez le JUNE Poire Royale & Cardamone et le Ginger Beer puis ajouter 2 traits de bitter orange. Décorer avec un morceau de citron vert. Terminer par 1 ou 2 pulvérisations de JUNE Poire Royale & Cardamone





## Pologne | SEPTEMBRE

AVEC JUNE, DIRECTION VARSOVIE  
POUR UN ÉTÉ INDIEN



## Dark & Pear

- 40 ml JUNE Poire Royale & Cardamome
- 20 ml Vodka Ciroc
- 5 ml Jus de citron
- 20 ml Blanc d'œuf
- Décoration : Chocolat finement râpé

Mettre la glace et tous les ingrédients dans un shaker et agiter vigoureusement. Filtrer dans une coupe en verre glacée et râper du chocolat sur la moitié de la surface



## June Green Spritz

- 50 ml JUNE Poire Royale & Cardamome
- 50 ml Prosecco
- 100 ml Schweppes Matcha
- Décoration : Verveine et tranche de poire fraîche

Dans un grand verre à vin, ajouter des glaçons et verser le JUNE Poire Royale & Cardamome et le Prosecco. Ajouter du Schweppes Matcha. Décorer avec la tranche de poire fraîche et la verveine



## Italie | OCTOBRE

AVEC JUNE, C'EST  
LA DOLCE VITA  
EFFERVESCENTE





## June In July

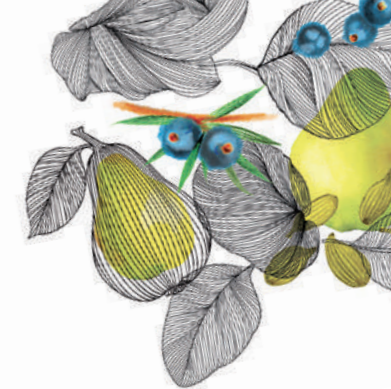
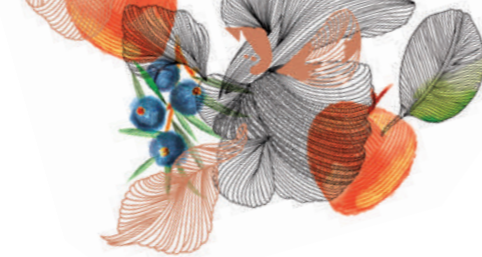
- 40 ml JUNE Pêche de Vigne & Fruits d'été
- 15 ml Jus de citron
- 15 ml Jus de pamplemousse
- 40 ml Thé à la menthe
- 60 ml Tonic
- Décoration : Fruits de saison

Dans un grand verre à vin, ajouter de la glacer et verser le JUNE Pêche de Vigne & Fruits d'été, les jus de citron et de pamplemousse et le thé à la menthe. Ajouter le tonic. Décorer avec des fruits de saison



## Maroc | NOVEMBRE

AVEC JUNE, CAP SUR  
LE MAROC POUR UNE  
TOUCHE DE SOLEIL



## États-Unis | DÉCEMBRE

AVEC JUNE, WELCOME TO MIAMI!  
BIENVENIDO A MIAMI !



## Americano

- 40 ml JUNE Poire Royale & Cardamone
- 40 ml La Quintinye Vermouth Royal Blanc
- 40 ml Eau pétillante
- Décoration : Tranche de poire fraîche

Dans un verre ballon, ajouter des glaçons et verser le JUNE Poire Royale & Cardamone et La Quintinye Vermouth Royal blanc. Ajouter l'eau pétillante. Mélanger délicatement avec une cuillère. Décorer avec une tranche de poire fraîche





**CONTACT PRESSE**

MCS COMMUNICATION

Mélanie Correia

Tél : 06 29 44 41 67 / Mail : mcorreia@mcscom.fr

 @JuneGin

 JuneGin

 JuneGin

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.