



MAISON SASSY

Trinquer sans alcool mais avec goût !

Chez Maison SASSY, le cidre est par essence le produit star. La tendance actuelle du sans alcool et du « mieux boire » on fait naître SASSY 0.0 : un cidre rafraîchissant et gourmand. Une nouvelle bonne raison de consommer de la pomme sans modération !

Sassy 0.0 : le cidre fun qui envoie des bulles



Depuis sa création, SASSY n'a eu de cesse de moderniser le cidre et sa consommation à travers ses collaborations et ses innovations.

Arrivée à l'aube de sa 7ème année, l'âge de raison diront certains, la Maison SASSY s'ouvre au plus grand nombre avec SASSY 0.0 : un cidre sans alcool que petits et grands pourront découvrir en famille sans modération.

Le 0.0% est créé au cœur de la Normandie, où tous les vergers sont situés près du Château de SASSY. Ce cidre artisanal dont la recette est héritée du cidre servi au Château, repose sur une sélection méticuleuse de pommes, chaque fruit étant cueilli à la main.

C'est grâce à l'expertise de son maître de chai que la Maison SASSY a mis au point ce jus de pomme pétillant, issu de l'agriculture biologique, à faire frémir les papilles les plus expertes. À l'instar des

cidres SASSY, ce jus ne contient pas de gluten ni de sucre ajouté, aucun édulcorant artificiel, pas d'eau et n'est jamais fabriqué à partir de concentré, 100% de jus de pommes et rien d'autre.

3 bonnes raisons d'adopter la 0.0%

1. Maison SASSY vous aide à relever le défi du Dry January avec son 0.0%

Pour bien débuter la nouvelle année, la Maison SASSY propose pour la première fois SASSY 0.0.

Envie de rompre avec l'apéro quotidien, le vin à chaque repas, besoin

d'une pause après les fêtes... ? SASSY vous accompagne tout le mois « Dry January » en ajoutant à sa gamme de cidre SASSY 0.0 : de quoi faire pétiller le mois de janvier le tout sans alcool !

2. L'épiphanie se fête en famille avec SASSY 0.0

Célébrée le 6 janvier 2022, l'Épiphanie est une fête qui a plusieurs significations et origines. Quelle que soit la symbolique qu'on lui prête, cet événement gourmand est l'occasion de se rassembler autour d'un dessert des rois et de quelques bulles pour commencer l'année sous les meilleurs auspices.

L'esprit de famille est l'une des valeurs les plus fortes de la Maison SASSY. C'est donc tout naturellement que SASSY 0.0 vient compléter ce moment de partage et de convivialité.

Pour ne pas offenser les plus traditionalistes (qui mangent des galettes pour pouvoir boire du cidre), SASSY offre une belle alternative prend part à ce moment de plaisir gourmand !

3. La chandeleur : crêpes et cidre, l'association incontournable et indémodable.

Cela ne vous a probablement pas échappé mais le 2 février c'est la Chandeleur, la fête de la crêpe à déguster sans modération, tout comme le nouveau SASSY 0.0 !

Évocatrice de moments gourmands, cette fête incontournable est l'occasion de partager quelques crêpes entourés de ses amis, de sa famille et une bonne nouvelle l'arrivant jamais seule, de déguster le nouveau SASSY 0.0.

Mais à consommer aussi sans modération toute l'année !

Prix public conseillé SASSY 0.0 : 2.59 € chez Monoprix (27.5cl)
Disponible également en épicerie fines et cavistes

Amis depuis plus de 20 ans, Xavier d'Audiffret Pasquier et Pierre-Emmanuel Racine-Jourdren ont grandi ensemble en Normandie. Ils ont pour ambition de remettre au goût du jour la première boisson alcoolisée consommée dans la vie de tout jeune normand qui se respecte : le Cidre. Poussés par l'envie de proposer un produit artisanal français de qualité, ils souhaitent valoriser un produit résolument moderne mais oublié, malgré ses nombreuses qualités énergétiques et gustatives. Épaulés d'un maître de chai au savoir-faire reconnu, Pierre-Emmanuel et Xavier murissent leur projet qui aboutit aujourd'hui par le lancement de la première marque contemporaine de cidre made in Normandie.

Retrouvez toutes les actualités de la Maison Sassy :

www.maison-sassy.com | [Facebook @maisonsassy](https://www.facebook.com/maisonsassy) | [Instagram @maisonsassy](https://www.instagram.com/maisonsassy)

Contact presse

ASTR'RP - Astrid d'Estève

06 61 96 42 00 - astrid@astrrp.fr