



GREY GOOSE® BERRY ROUGE FAIT FLEURIR L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE AVEC SON NOUVEAU LIEU ÉPHÉMÈRE : **LE JARDIN BERRY ROUGE.**

À la rentrée, GREY GOOSE® Berry Rouge, la nouvelle référence aromatisée aux fruits rouges de la vodka française GREY GOOSE®, dévoile un tout nouveau lieu éphémère au cœur de la capitale. Sur la terrasse du restaurant Mimosa, la marque dévoile **Le Jardin Berry Rouge**, un écrin à l'univers fruité et floral. Au programme ? Créations florales uniques, atelier calligraphie et dégustation de cocktails.



LE JARDIN BERRY ROUGE, UNE INSTALLATION BOTANIQUE ÉPHÉMÈRE CHEZ MIMOSA

Les samedis 19 septembre, 26 septembre et 10 octobre, GREY GOOSE® Berry Rouge prend ses quartiers au sein de la sublime cour de l'Hôtel de la Marine, sur la terrasse du restaurant méditerranéen Mimosa. C'est dans ce lieu emblématique niché rue Royale, au cœur du 8^{ème} arrondissement que GREY GOOSE® Berry Rouge invite à découvrir un univers fruité et floral à travers son installation éphémère, **Le Jardin Berry Rouge**.

CRÉATIONS FLORALES OFFERTES, ATELIER CALLIGRAPHIE ET COCKTAILS AUX FRUITS ROUGES

De 15h00 à 18h00, les Parisiens et les Parisiennes venus découvrir **Le Jardin Berry Rouge** pourront venir **récupérer gratuitement un bouquet** composé entièrement de pousses de baies rouges et de fruits, préparé par **Saison**, fleuriste contemporain et studio pluridisciplinaire qui imagine et développe des concepts autour et avec le végétal.

Après avoir reçu leur bouquet, les visiteurs pourront personnaliser une carte d'accompagnement grâce à un **stand de calligraphie** prévu spécialement pour l'occasion.

Une manière de réinterpréter, à travers les fruits rouges, le langage subtil des fleurs et les codes de l'hospitalité française.

Côté dégustation, **GREY GOOSE® Berry Rouge** proposera aussi son tout nouveau cocktail : le **Goose Berry**. Réalisé dans un verre rempli de glaçons avec du jus de cranberry, de la limonade et du jus de citron, il est frais, fruité et acidulé : parfait pour les beaux jours. Cerise sur le gâteau, le cocktail **Goose Berry** sera servi en pairing avec une glace artisanale, tout au long de la durée de l'évènement.



En France, **offrir des fleurs fait partie d'un véritable art de vivre**, profondément ancré dans les habitudes et les traditions : elles accompagnent aussi bien les grandes occasions que les invitations spontanées, les déjeuners entre amis ou les moments plus informels.

Pour le lancement de **GREY GOOSE® Berry Rouge**, cette tradition typiquement française est réinterprétée à travers une approche sensorielle et contemporaine : les fleurs laissent place à une explosion de baies fraîches, où la beauté visuelle d'un bouquet rencontre l'intensité du fruit.

INFORMATIONS PRATIQUES



LE JARDIN BERRY ROUGE

Mimosa - 2 Rue Royale, 75008 Paris

De 15h00 à 18h00

Samedi 19 septembre

Samedi 26 septembre

Samedi 10 octobre

À PROPOS DE GREY GOOSE®

GREY GOOSE® est fabriquée avec les ingrédients les plus fins et bénéficie d'un processus de production entièrement traçable, du champ au bouchon. Chaque étape de la création de GREY GOOSE® vise à élaborer une vodka d'une qualité sans égal. Chaque bouteille de GREY GOOSE® est distillée et embouteillée en France, selon une recette et un processus qui n'ont pas changé depuis sa création, en utilisant seulement deux ingrédients : le blé de Picardie et l'eau de source du puits naturel de calcaire à Gensac-la-Pallue. Un processus de distillation unique en son genre met en avant la véritable essence de ces ingrédients. Une douceur inégalée et un goût exceptionnel que l'on doit à l'expertise de François Thibault, Maître de Chai de GREY GOOSE®. La gamme GREY GOOSE® comprend GREY GOOSE® L'Original, GREY GOOSE® La Poire, GREY GOOSE® L'Orange et GREY GOOSE® Le Citron, GREY GOOSE® Altius, et désormais GREY GOOSE® Berry Rouge. La marque de vodka GREY GOOSE® fait partie du portefeuille de Bacardi Limited, basé à Hamilton, Bermudes. Bacardi Limited désigne le groupe d'entreprises Bacardi, y compris Bacardi International Limited.

CONTACT PRESSE

LAURENT GUYOT & CO | contact@laurentguyot.com | 01 44 82 70 70