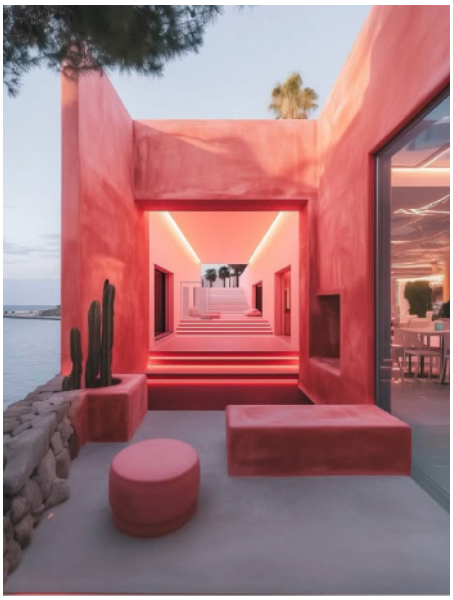
COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Printemps 2025

Le Rose
Un cocktail subtil & rafraîchissant
Made in Pineau Guérin



Avis aux amateurs de nouvelles saveurs ! Les Pineaux Guérin dévoilent *Le Rose*, un cocktail frais et léger à base de Pineau des Charentes Rosé. Parfait pour les apéritifs en terrasse, au bord de la piscine ou lors d'une soirée entre amis, il incarne la boisson idéale des beaux jours.

Inspiré par les tendances actuelles, ***Le Rose*** allie subtilement la douceur du **Pineau des Charentes Rosé Guérin**, la touche fruitée et gourmande du **sirop de pastèque Monin,** l'acidité pétillante du **Pulco citron vert** et la légèreté de l'eau gazeuse. Résultat ? Un cocktail délicatement équilibré, peu alcoolisé (6°) et résolument rafraîchissant !

Pourquoi succomber au *Rose* ?

✔ Un cocktail élégant et original, parfait pour les beaux jours
✔ Une recette douce et fruitée, facile à préparer chez soi ou à déguster en terrasse
✔ Un faible taux d'alcool, en phase avec les nouvelles envies de consommation
✔ Dégustation : fruité et légère amertume pour une expérience sensorielle résolument contemporaine

La recette ? 8 cl de Pineau Rose Guérin + 2cl de sirop de pastèque Monin + 2 cl de Pulco citron vert + 8 cl d'eau pétillante

Cocktail disponible très prochainement chez les cavistes, bars, restaurants et dès à présent sur boutique guérin.com

À propos de Puy-Gaudin - Situé au cœur de la Charente-Maritime, Puy-Gaudin est un domaine familial emblématique, réputé pour l'excellence de ses vignobles et son savoir-faire authentique. Fort d'une histoire de plusieurs décennies, le domaine cultive avec soin des raisins destinés à produire des Pineaux et Cognacs d'exception, commercialisés sous la marque Guérin.

Contacts presse - Agence Madame Kotoba
Constance Tatin - ct@madamekotoba.fr - 06 35 40 55 21
Bérengère Creton - bc@madamekotoba - 06 62 62 93 49