

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Un mariage unique de blés français et d'olives de Provence. Bel équilibre de notes de blé frais et de tapenade enrobé d'une subtile sensation sucrée/salée "umami". Touches de pomme verte et de zeste de citron frais. Oli'Vodka est parfaite à déguster pure avec ou sans glace ou en cocktails, dont l'incontournable vodka martini.



MANGUIN
EN PROVENCE

Time to be olive

*Lorsque ses pas foulent un terroir,
Lorsque ses yeux vibrent sur une étendue de blés mûrs et d'oliviers en fleurs,
Lorsque son nez hume leurs effluves salées et sucrées un matin d'été... Ainsi naît OLI'VODKA*

Béatrice Hanquiez, Créatrice d'Oli'Vodka

OLI' VODKA

OLIVE VODKA

70CL 42% Vol



lancement le
11 novembre 2020

www.olive-spirits.com



- ✦ 50ml Oli'Vodka
- ✦ 20ml jus de citron jaune.
- ✦ 80ml Jus de Tomates
- ✦ 3 traits de Sauce Anglaise
- ✦ Du Tabasco (à varier selon les goûts)
- ✦ Une pincée de sel de céleri.

Verser tous les ingrédients dans un shaker et bien agiter; filtrer dans un verre de type « Highball » rempli de glaçons. Décorer avec un brin de céleri et quelques olives.



- ✦ 70ml Oli'Vodka
- ✦ Dry Vermouth

Ajouter la vodka dans le verre à mélange remplis de glaçons et remuez jusque vodka soit bien refroidie. Vaporisez le verre à cocktails avec le Vermouth sec et filtrer la vodka directement dans le verre. Pour finir, décorez avec une olive « Picholine » ou « Lucques ».



Pour savourer les saveurs les plus subtiles d'Oli'Vodka, mettre un glaçon en forme de boule dans un verre de type « Old Fashioned » et verser Oli'Vodka directement.



MANGUIN, UNE ÎLE EN PROVENCE

Dans les années 40, Claude Manguin plantait des fruitiers d'exception sur La Barthelasse, une île au milieu du Rhône en Avignon, au sol de sable et de limons, balayée par le mistral et gorgée du soleil de Provence.

Depuis 1957, la maison Manguin y cultive l'art de la distillation tout en finesse : sélection rigoureuse de fruits de terroirs, fermentation lente, double-passe en alambics charentais, quintessence et subtilité des arômes. La Poire Williams en est son fleuron.

Contact presse : **Emmanuel Hanquiez**, propriétaire
784 Chemin des Poiriers - Ile de la Barthelasse - 84000 Avignon
Tél. : +33 (0) 4 90 82 62 29 - info@manguin.com - www.manguin.com