



SHAKE & SHINE



Si vous pensiez que le Cognac
était réservé aux fins de repas
et aux moments de contemplation
tranquille, détrompez-vous !

DECOUVREZ → LES COCKTAILS HINE

Avec "H by Hine" et "Rare Cognac",
la Maison Hine prouve que le cognac peut être audacieux,
vibrant et prêt à révolutionner l'univers des cocktails.

Hine bouscule les codes et offre une nouvelle collection de
cocktails signatures imaginés par des mixologues talentueux.

TÉLÉCHARGEZ LE COMMUNIQUÉ DE PRESSE

FRANCE
FR

ROOTED IN FRANCE



UNITED KINGDOM
UK

ENGLISH AT HEART

02

H BY HINE & RARE

DEUX EXPRESSIONS DE COGNAC
POUR DES COCKTAILS AUDACIEUX

→ H BY HINE VSOP

Printanier, vif et élégant se marie parfaitement avec des ingrédients frais et audacieux.

Compagnon de route idéal de cocktails surprenants ou soliste pimpant lorsqu'il est simplement allongé de ginger de très frais.

Expressif et sachant se faire discret, ses notes d'iris, d'abricot frais, d'acacia et de poivre blanc se donnent la réplique dans une expression printanière et joyeuse.

PRIX → 55€



ERIC FORGET,
MAÎTRE DE CHAIS



"J'ai créé ce cognac il y a 15 ans à la demande de mixologues et barmans américains et britanniques. Leur implication a été déterminante dans le lancement de ce cognac VSOP, reconnu pour sa finesse, sa délicatesse et sa légèreté, conçu pour créer des cocktails et des long drinks d'exception."



→ RARE VSOP

Fruité, suave et délicat, sublime les cocktails classiques et raffinés.

Point d'ancrage parmi tous les Cognacs de la Maison Hine, Rare est un assemblage d'eaux-de-vie issues de Petite et Grande Champagne ; vieillées dans des fûts de chêne soigneusement sélectionnés. En bouche, s'expriment des arômes fruités et des notes d'épices douces.

Au nez, le cognac dévoile une belle fraîcheur fruitée, empreinte d'abricots mûrs et de melon. La finale longue révèle des notes briochées, des notes d'abricot, nectarine et melon.

PRIX → 70€



FRANCE
FR

ROOTED IN FRANCE



UNITED KINGDOM
UK

ENGLISH AT HEART

03

CHEARS TO THE ICONIC

HINEBALL, LE COCKTAIL EMBLEMATIQUE
DE LA MAISON HINE

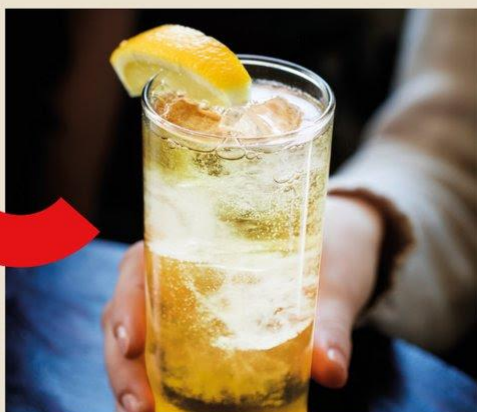
Le Hine Ball est une création **100% Hine**, simple à préparer, il se compose de **deux ingrédients** principaux, mettant en valeur la pureté et la qualité du cognac H by HINE. Hine Ball marie la **douceur** et l'**effervescence** du ginger ale avec les notes complexes et élégantes du H by HINE, créant une expérience de dégustation rafraîchissante et sophistiquée.

→ INGRÉDIENTS

- 5cl de **H by Hine VSOP**
- 25cl de Ginger Ale
- Glaçons
- Zestes d'Orange
- Gingembre Frais



POUR EN SAVOIR PLUS SUR LE HINE BALLE
VEUILLEZ CONSULTER WWW.HINECOGNAC.COM/FR/HINE-BALL-FR



TRANSFORMEZ VOTRE HIGHBALL EN HINEBALL



FRANCE
FR

ROOTED IN FRANCE

04



UNITED KINGDOM
UK

ENGLISH AT HEART

CHEERS TO THE UNEXPECTED

LES COCKTAILS SIGNATURES

→ DANS MA BULLE

de **Hugo Simonet**,
bartender de l'hôtel Bachaumont à Paris

- 3cl cognac **H By Hine** VSOP
- 3 dash fernet Branca
- 1.5cl crème de cacao
- 1.5cl carpano dry
- 0.5cl verjus
- 1 trait de solution saline
- 1 trait de bitter cocoa angostura
- 4cl champagne



→ GOD SAVE THE QUEEN

de **Hugo Simonet**,
bartender de l'hôtel Bachaumont à Paris

- 3cl Cognac **Hine** infusé
à la tagète Mexicaine
- 2cl Red Vermouth
- 2 traits de Fernet Branca

