



L'ÉCLAT BRUT
OSCO

Un éclat de nature pour vos moments de convivialité.

OSCO, la marque française résolument engagée dans la création d'apéritifs sans alcool, dévoile son tout dernier-né : L'Éclat Brut.

Avec ce nouvel apéritif pétillant, OSCO continue de réinventer l'art de la dégustation sans alcool, en mettant à l'honneur les saveurs naturelles et l'élégance des terroirs du sud de la France.



L'ÉCLAT BRUT

APÉRITIF PÉTILLANT



UNE NOUVELLE SIGNATURE

Un hommage aux terres du sud de la France
Fidèle à l'ADN d'OSCO, L'Éclat Brut est ancré dans l'âme des terres méditerranéennes. Chaque ingrédient a été sélectionné avec soin pour refléter la richesse et la diversité de ces paysages baignés de soleil. Cet apéritif incarne l'épure et l'authenticité, tout en invitant à des moments de partage et de plaisir.

Une expérience sensorielle à partager
L'Éclat Brut s'adresse à ceux qui cherchent une expérience gustative raffinée sans compromis. Sa bulle fine et élégante sublime les saveurs naturelles, en faisant un compagnon idéal pour les apéritifs festifs, les repas en famille ou les instants de détente entre amis.

Un engagement pour un avenir durable
Dans la continuité de ses valeurs, OSCO s'engage à promouvoir une consommation plus responsable. L'Éclat Brut est un produit certifié bio avec des ingrédients d'origine naturelle et sans alcool, s'inscrivant dans une démarche de respect de l'environnement et de bien-être.

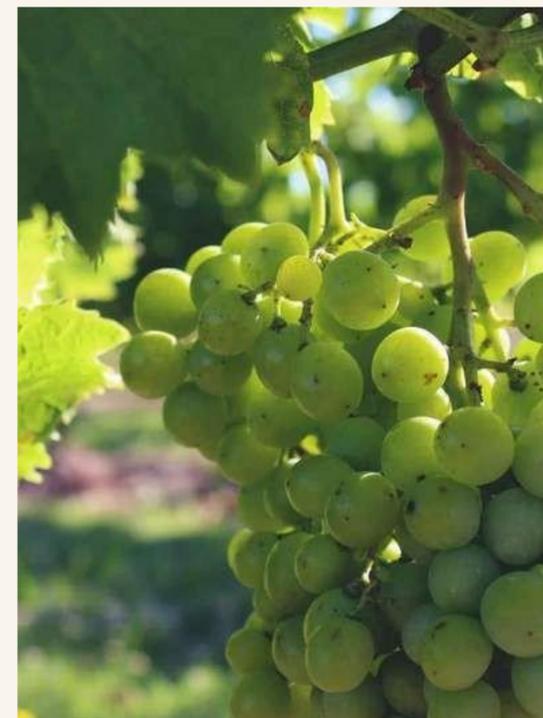


UN ASSEMBLAGE UNIQUE ET COMPLEXE

L'Éclat Brut se distingue par une recette originale, mariant de nombreux ingrédients emblématiques parmi lesquels :

- Le verjus, issu de raisins non fermentés, qui apporte une belle tension grâce à son acidité fine et rafraîchissante.
- Les fruits du verger, pour des notes fruitées et chaleureuses qui évoquent la douceur des paysages méditerranéens.
- Les feuilles de figuier, symbole du sud, offrant une touche végétale raffinée et subtilement florale.
- Du thé noir de Paralaï pour ses tanins légers...

Cette composition révèle un équilibre parfait entre rondeur, fraîcheur et complexité aromatique, faisant de L'Éclat Brut une alternative sans alcool d'une grande finesse.





ILS EN PARLENT MIEUX QUE NOUS



CÉLINE FRANJAU,
ÉPICERIE LA CENDRÉE

"C'est délicieux ! J'aime le nez sur la feuille de figuier qui invite à goûter. Très peu sucré et complexe, je le recommanderai avec plaisir."



AKSHAT NAUTIYAL,
DIRECTEUR BAR PLEY HÔTEL ,4*

"Une boisson incroyable à tester avec ses arômes subtiles de fruits frais et ses notes harmonieuses florales et herbacées."



CATHERINE L.
AVIS VÉRIFIÉ

"Ça n'est pas du champagne mais.... Excellente alternative au champagne. Pas trop sucré, doucement épicé et à boire sans modération. Cette boisson nous a permis de trinquer au réveillon avec nos convives sans frustration."

INFORMATIONS PRATIQUES



L'Éclat Brut est disponible
sur le site www.oscodrinks.com,
ainsi qu'auprès des cavistes et épicerie fines partenaires.

- Prix public indicatif : 19,90€ TTC (offre de lancement)
- Format : Bouteille de 75cl
- Faible calories avec une teneur en sucre de 2,3g/100ml
- Conservation : à consommer frais, entre 4 et 6 °C.



Fondée en 2021, OSCO est une marque française d'apéritifs sans alcool. Inspirée par la richesse des terroirs méditerranéens, la marque s'attache à créer des produits raffinés, naturels et engagés, qui réinventent les codes de la convivialité.

Ses premiers produits ont reçus de nombreux prix et sont disponibles sur les plus belles tables (restaurants d'Alain Ducasse, de Pierre Gagnaire et beaucoup d'autres !).,

A PROPOS D'OSCO



OSCO

A collection of various glassware including wine glasses, tumblers, and a golden sphere on a reflective surface. The scene is lit with warm, golden light, creating soft shadows and highlights on the glass and the reflective surface. The text 'MERCI !' is centered in the middle of the image.

MERCI !

OSCO