



DEUX COCKTAILS AUX SAVEURS DU SUD



Envie de profiter des longues nuits d'été ? Le boutique-hôtel chic et design Ultimate Provence, aux portes de Saint-Tropez, s'annonce comme *the place to be* pour tous les amoureux de la fête.

Niché au cœur des vignes l'établissement dévoile une carte de cocktails modernes et surprenants à siroter au bord de la piscine, au bar UP Lounge ou encore à la table du restaurant chapoté par le Chef Romain Franceschi. Ici, les créations du barman-mixologiste, twistent avec brio les cuvées siglées Ultimate Provence, en faisant la part belle aux plantes du jardin : lavande, thym et romarin pour une expérience de la mixologie audacieuse et décomplexée.

Premier coup de cœur cette saison pour Le Farigoule, un long drink au nom évocateur, qui sublime et exalte toute la richesse aromatique du vin blanc Ultimate Provence. Savant mélange de Ultimate Provence Blanc, liqueur Saint-Germain, thym frais du jardin, sirop de thym fait maison, citron vert et pétillant Ultimate Provence, ce cocktail, aussi rafraîchissant que léger, prolonge l'expérience inédite offerte par cette adresse unique pour un moment de déconnexion infusé de modernité.



Farigoule

- 4 cl de vin blanc Ultimate Provence
- 6 cl de liqueur Saint-Germain
- 2 cl jus de citron vert
- 1,5 cl sirop de thym
- Compléter au vin pétillant
- Servir très frais comme une piscine dans un grand verre.

Ultimate Provence Blanc 2019 75cl - 17,50€ (prix public constaté)

Chez les meilleurs cavistes et sur ultimateprovence-vin.com





Ultimate Frosé

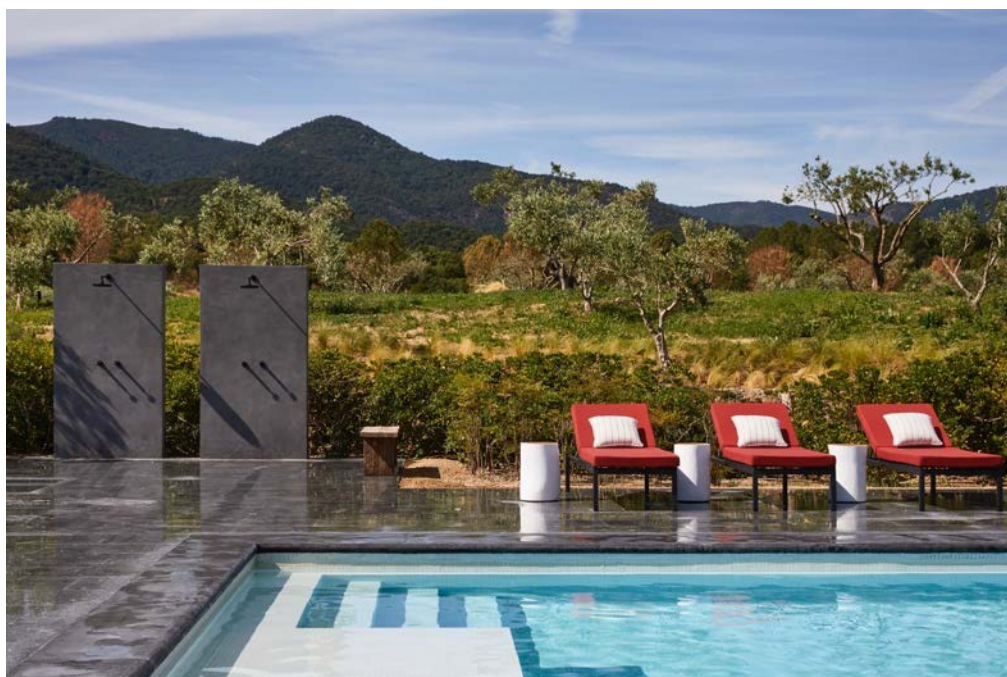
- 10 cl de vin rosé Ultimate Provence
- 4 cl de liqueur Chambord
- 3 cl coulis fruits rouge
- 6 feuilles de menthe
- 1 squeeze de citron vert
- 1 trait de sucre de canne
- Servir très frais

Ultimate Provence Rosé 2020

75cl - 17,50€ (prix public constaté)

Chez les meilleurs cavistes et sur

ultimateprovence-vin.com



Pour se rafraîchir après une chaude après-midi passée au bord de la piscine le cocktail Ultimate Provence Frosé est l'association parfaite entre l'effet glaçon de la menthe et du citron vert équilibré par l'élégance de la cuvée Ultimate Provence Rosé, sublimée par la gourmandise des fruits rouges. Une pause poétique et savoureuse sied à merveille avec la carte de mets imaginés par le Chef Romain Franceschi au bar de la piscine pour une fin de journée bercée au son des cigales.

L'hôtel, la terrasse du restaurant, la boutique ainsi que le bar de dégustation Ultimate Provence sont depuis le 19 mai 2021 de nouveau ouverts. L'occasion de venir vivre l'audace d'une Provence inattendue entre architecture contemporaine et vignoble, dans une ambiance chic et décontractée.

NOUVEAU - UP LOUNGE

De la fin d'après-midi au crépuscule, UP Lounge c'est l'adresse *casual chic* où profiter d'une fin de journée entre amis. La carte conviviale, du le chef Romain Franceschi, fait la part belle au partage avec des dégustations de fromages Bio et charcuteries de la région, éveille les papilles grâce à des assiettes de saison et quand une carte poétique de ceviches rafraîchit les longues soirées d'été.



A PROPOS D'ULTIMATE PROVENCE

Niché dans le massif des Maures, le boutique-hôtel Ultimate Provence offre une expérience inédite à qui ose s'aventurer à seulement 30 minutes de Saint-Tropez. Près du village de La Garde-Freinet, ce lieu avant-gardiste allie le charme d'une échappée au milieu des vignes à l'urbanité d'un design chic et contemporain signé Humbert & Poyet. Fortement imprégné du concept oenotouristique cher au Groupe MDCV, Ultimate Provence met en lumière ses cuvées AOP Côtes-de-Provence à la table du Chef Romain Franceschi, en harmonie avec la vision du Chef des caves Alexis Cornu. Les vins, issus d'un vignoble de 46 hectares certifiés biologiques, se dégustent au bord de la superbe piscine ou sur le toit terrasse à la vue imprenable sur les vignes : tout pour un moment de convivialité chic et décontracté.

Ultimate Provence . 7270 Route du Luc 83680 La Garde-Freinet. www.ultimateprovence.com . @ultimate_provence