



ROSE GUÉRIN : LE COCKTAIL QUI RÉINVENTE LE PINEAU

Famille Guérin réinvente le Pineau des Charentes avec ROSE Guérin : un cocktail frais, léger et moderne. Simple et pratique à préparer, il offre une nouvelle manière de savourer ce produit emblématique du terroir charentais.

Séduisant, ROSE Guérin s'inscrit dans la tendance des cocktails rafraîchissants et gourmands. Avec Guérin, l'été sera assurément ROSE !

LE CŒUR DE COCKTAIL : LE PINEAU ROSE GUÉRIN

Élaboré à partir de Merlot et titrant à 17 % vol., le Pineau Rose Guérin est élevé pendant au moins six mois en fût de chêne.

Dégusté seul, il séduit par ses reflets rosés et ses arômes gourmands de framboise, accompagnés de délicates notes de rose, légèrement mentholées. Ce Pineau se révèle équilibré avec une douceur agréable et une finale fraîche et élégante.

FRAÎCHEUR & AUDACE : LA SIGNATURE GUÉRIN

À travers des créations comme Rose Guérin, la Famille Guérin allie tradition, modernité et créativité pour réinventer la dégustation du Pineau, en explorant notamment la mixologie. Une démarche guidée par des valeurs simples : partage, authenticité et plaisir de la dégustation.

Équilibré et rafraîchissant, le cocktail ROSE Guérin révèle les notes fruitées du Pineau Rosé, sublimées par la douceur de la pastèque, la vivacité du citron vert et une touche d'eau pétillante.

Sa recette courte et facile à réaliser respecte le produit, tout en lui offrant de nouveaux horizons pour les beaux jours.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Pineau des Charentes est une mistelle constituée de moût de raisin blanc ou rouge, dont la fermentation a été arrêtée par l'ajout d'eau-de-vie de Cognac.

LA RECETTE DE ROSE GUÉRIN

- 8 cl Pineau Rose Guérin
- 2 cl Sirop de pastèque Monin
- 2 cl Pulco citron vert
- 8 cl eau pétillante
- Glaçons

Dans un shaker, mettre les glaçons, verser le Pineau, le sirop Monin et le Pulco. Shaker énergiquement et verser le mélange dans le verre à cocktail Guérin Rose. Ajouter l'eau pétillante et c'est terminé !



LE COCKTAIL QUI S'IMPLIFIE L'ÉTÉ

Un barbecue prévu pour le week-end ? Le kit ROSE Guérin est le cocktail qu'il faut pour profiter des réceptions, moments en famille ou entre amis, sans se prendre la tête. Permettant de servir jusqu'à 37 verres, il comprend :

- 4 bouteilles de Pineau Rosé Guérin
- 1 bouteille de Pulco citron vert
- 1 bouteille de Sirop pastèque Monin

Il ne reste plus qu'à ajouter l'eau pétillante et les glaçons dans votre verre et le tour est joué !

Véritable allié pour des apéritifs qui changent de l'ordinaire, ce kit permet de redécouvrir le Pineau des Charentes sous un angle moderne et convivial.

Tarif Kit ROSE Guérin : 85€ TTC

Disponible sur boutique-guerin.com



ALLIÉ DES PROFESSIONNELLS DE LA RESTAURATION ET DU BAR

ROSE Guérin s'adresse également aux professionnels de la restauration et du bar pour simplifier la préparation et le service, en terrasse et/ou en happy hours. Proposé en bouteille à l'unité chez Métro, il constitue une solution simple et accessible pour intégrer le Pineau des Charentes à la carte.

À la fois original et facile à servir, il permet aux restaurateurs de surprendre leurs clients avec une alternative élégante aux apéritifs classiques. ROSE Guérin devient ainsi un véritable atout pour diversifier l'offre et faire découvrir le Pineau des Charentes.

Tarif Bouteille Pineau Rosé Guérin 75cl : 15€ HT

Disponible chez Métro France



FAMILLE GUÉRIN : VITICULTEURS DEPUIS 1954

Viticulteurs à Gémovac, la famille Guérin élabore des Pineaux des Charentes, Cognacs et des Vermouths d'exception sur un terroir situé entre terre et mer. Depuis quatre générations, elle perpétue un savoir-faire familial alliant tradition et modernité. Attachée à l'authenticité de ses produits, la maison s'engage également pour une viticulture durable et respectueuse du terroir.



@rosedeguerin



famille-guerin.com