



L'art de célébrer sans alcool

So Jennie Paris présente une alternative élégante aux boissons alcoolisées, révélant une expérience sans alcool sublimée pour chaque réception.

De nature cosmopolite, cette création originale, à l'audace palpable, rayonne à travers le monde depuis 2012. Ses fines bulles illuminent les moments précieux de chacun, et incarnent l'excellence du savoir-vivre à la française. Bien plus qu'une simple boisson rafraîchissante, So Jennie Paris est une invitation à vivre chaque instant avec légèreté mais avec intensité.

So Jennie Rosé ou So Jennie Blanc Dry

2 recettes uniques, 1 même état d'esprit



Dès 2012, Jennie Kergoat-Ruelland imagine et crée la recette du « **Rosé** » : en quête d'équilibre entre l'harmonie des saveurs naturelles du fruit et la recherche d'arômes délicats et raffinés. La recette, issue d'une sélection minutieuse de moûts de raisin concentrés, donne naissance à une boisson légère et parfumée, offrant un parfait équilibre entre la générosité des fruits et leur caractère acidulé.

Sans fermentation préalable, « **So Jennie Rosé** » affiche dès sa création, une recette garantie sans allergènes, sans sucres ajoutés et faiblement calorique.

Fort du succès de So Jennie Paris « Rosé », la marque premium a complété sa gamme et propose depuis peu une version « **Blanc Dry** ». Toujours sans alcool, cette nouvelle recette se caractérise par une attaque plus sèche et une architecture en bouche généreuse. Une nouvelle recette originale qui a demandé des mois de développement pour obtenir finesse et élégance lors de la dégustation : une nouvelle référence conçue pour séduire les amateurs de blanc sec et d'amertume discrète.

Présentant une robe élégante et minérale, une bulle fine et des arômes subtils, **le Blanc Dry** demeure sans fermentation, sans colorants et sans allergène comme la version originale.



Si la version « Rosé » accompagne plus facilement les desserts, So Jennie Blanc Dry s'avère idéal pour l'apéritif, le brunch, ou en accompagnement de poissons, crustacés, caviar et mets salés.



Une bouteille d'exception pour célébrer la liberté



Disponible en formats Classique de 75 cl, Baby 37,5 cl, ou Magnum 1,5 L, la bouteille se présente comme un flacon à l'élégance remarquable, paré de papillons sérigraphiés à l'or 21 carats.

Un emblème qui, de l'aveux de sa créatrice, évoque alors la légèreté et liberté de boire sans complexe, en parfaite harmonie avec l'esprit de So Jennie. Une frise, d'inspiration art déco, ornée d'une Tour Eiffel stylisée discrète, ajoute une touche supplémentaire d'élégance, évoquant l'âme parisienne.

Avis d'experts

En juillet 2023, les qualités gustatives de So Jennie ont été récompensées par treize chefs et sommeliers de renom réunis au prestigieux restaurant « La Table de Franck Putelat ». Après avoir dégusté la version originale « So Jennie Paris - Rosé », ils lui ont attribué la note exceptionnelle de 4,2/5.

Test-produit Gourmets de France Juillet 2023 :

[Voir la vidéo](#)

Le Blanc Dry a lui aussi été approuvé par les jurys :

« Un effervescent avec beaucoup de fraîcheur !

J'aime beaucoup... Assez surprenant car on a peu l'habitude de découvrir ce genre de produit. On a une belle simplicité, un équilibre parfait entre l'amertume et un côté soyeux subtilement sucré, des bulles »

Géraldine Carret - Sommelier



A retrouver à

La Grande Épicerie de Paris,
à bord des vols Qatar Airways
et dans tous les points de vente

[disponibles ici](#)

À propos de So Jennie

En 2021, So Jennie Paris a été acquise par Les Jardins de l'Orbrie, PME établie en Nouvelle-Aquitaine et spécialiste de la création de boissons. Jardins de l'Orbrie assure la gestion complète du processus de production, du pressage des fruits au conditionnement, englobant la pasteurisation et la gazéification pour plusieurs grandes marques.

Disponibles en écrin ou en coffrets avec deux verres sérigraphiés.

À servir entre 2°C et 4°C

So Jennie Blanc Dry 75cl - 29,5 € TTC

So Jennie Rosé 75 cl - 28,5 € TTC



Téléchargez les visuels
HD via le lien suivant:
ou en [cliquant ici](#)



Contact presse: CP Conseil visuelspresse@cpconseil.fr 01 45 92 03 04