

DISTILLÉ, INFUSÉ ET
PRODUIT EN FRANCE

JUNE
– by G'VINE –

GIN



JUNE MANGUE & FRUIT DE LA PASSION,

L'ALLIANCE HARMONIEUSE DU FRUITÉE ET DE L'INTENSE

La collection de gins infusés français JUNE, pensée comme une alternative douce et accessible au gin, enrichit sa gamme avec une toute nouvelle création : **JUNE Mangue & Fruit de la Passion**. Distillat de raisins français assemblé avec des infusions d'arômes **100 % naturel**, cette toute nouvelle recette marie la gourmandise de la mangue à la vivacité acidulée du fruit de la passion pour offrir une **interprétation généreuse et intense des saveurs tropicales**.

JUNE MANGUE & FRUIT DE LA PASSION, LA DÉLICATESSE DU RAISIN ET LA GOURMANDISE DES SAVEURS EXOTIQUES

JUNE Mangue & Fruit de la Passion révèle au travers de ses infusions une recette de gin infusé finement élaborée : la mangue, tendre et généreuse, révèle sa chair douce et veloutée, tandis que le fruit de la passion acidulé, apporte une fraîcheur vive et savoureuse. Ces deux fruits tropicaux s'accordent avec subtilité dans une création portée par la délicatesse naturelle d'un gin français à base de raisin. Chaque arôme s'y déploie avec précision, dans un juste équilibre qui met en lumière **la richesse des fruits et la finesse du gin**, pour donner naissance à une expérience gustative innovante, équilibrée et intensément fruitée.

Derrière cette alliance harmonieuse se dévoile **tout le savoir-faire de Maison Villevert**. Le processus d'élaboration débute par une macération lente et minutieuse d'un **bouquet de plantes aromatiques et d'épices**, infusé plusieurs jours durant dans un alcool neutre issu du raisin. Ce mélange est ensuite **distillé dans un alambic en cuivre traditionnel**, pour en extraire toute sa finesse et sa pureté. Le distillat de gin ainsi obtenu ne constitue que la première note d'un accord plus complexe. Il est ensuite enrichi d'une **infusion naturelle de mangue et de fruit de la passion**, travaillée pour en préserver **la richesse aromatique, la texture soyeuse et l'intensité des saveurs**. Cette infusion révèle une palette sensorielle nuancée, où le goût des fruits exotiques se marie parfaitement avec la délicatesse du gin.



JUNE GIN, UNE GAMME DE GIN INFUSÉ ORIGINALE

Née de l'expertise de Maison Villevert, JUNE incarne une **vision originale et élégante du gin fruité**. Inspirée par G'Vine, gin français élaboré à partir de raisin et de fleurs de vigne dans la région de Cognac, chaque création JUNE fait dialoguer la finesse du distillat avec la douceur naturelle des fruits soigneusement infusés. **Distillée, infusée et assemblée en France**, la gamme de gins JUNE se distingue par son approche audacieuse, alliant naturalité, équilibre et créativité aromatique. Depuis son lancement en 2019, elle s'est enrichie de quatre recettes aux identités marquées : **Pêche de Vigne & Fruits d'Été, Poire Royale & Cardamome, Pastèque, et aujourd'hui Mangue & Fruit de la Passion**, la plus intense des expressions. Cette collection de gins infusés s'adresse à celles et ceux en quête d'une expérience de dégustation fruitée et gourmande. À déguster pur, allongé ou en cocktail, June Gin accompagne aussi bien les amateurs que les curieux.

JUNE MANGUE & FRUIT DE LA PASSION

70cl, 37,5%

Avec son profil équilibré entre douceur et vivacité exotique cette nouvelle expression se révèle parfaitement dans deux cocktails signatures.

Notes de dégustation

Nez : Le nez dévoile des notes exotiques et fruitées grâce à l'acidité de la mangue et du fruit de la passion

Bouche : Une bouche ronde, douce et gourmande dotée d'une belle vivacité

Finale : Une finale longue et suave avec une touche légèrement acidulée



JUNE Mangue Passion Tonic

- 4 cl de JUNE Mangue & Fruit de la Passion
- 12 cl de tonic premium
- un quartier de citron vert

JUNE Colada

- 4 cl de JUNE Mangue & Fruit de la Passion
- 1,5 cl de jus de citron vert
- 4,5 cl de jus d'ananas
- 3 cl de crème de coco
- 1 cl de sirop de sucre

JUNE Mangue & Fruit de la Passion est disponible chez les cavistes au prix public indicatif de 29€



À PROPOS DE MAISON VILLEVERT

Maison Villevert est depuis 2001 un Groupe pionnier qui s'inscrit durablement dans l'univers des spiritueux d'excellence. Créateur, Incubateur et Distributeur indépendant de spiritueux premium à base de raisin et vins, Maison Villevert fait vivre des expériences uniques dans plus de 60 pays. Faisant chaque jour le pari de l'audace et de la créativité, Jean-Sébastien Robicquet - le fondateur - et ses équipes, ont marqué la filière internationale : G'Vine Gin de France (le tout premier gin en France à base de raisin et de fleur de vigne), Cîroc (la première vodka à base de raisin créée pour Diageo), La Quintinye Vermouth Royal (le meilleur vermouth rouge au monde*), JUNE (la collection de gin infusés), Excellia Tequila (authenticité mexicaine et savoir-faire français), Cognac Groperrin (prestigieux négociant éleveur en cognacs rares), La Guilde du Cognac (cognacs d'artisans distillateurs et de villages), Celtic Whisky Distillerie (l'une des premières distilleries de whisky en France), Anne Bonny rhum.

Maison Villevert contribue activement au rayonnement des savoir-faire et de l'Art de Vivre à la française : plusieurs sites couvrant 500 ans d'histoire des spiritueux ouverts au public, une collection de près de mille ouvrages anciens consacrés aux vins & spiritueux, de nombreux événements culturels soutenus (Festival du Film Francophone – Angoulême, Festival Blues Passions – Cognac), soutien à de jeunes peintres, sculpteurs, création du Prix Maison Villevert remis aux virtuoses du piano (Piano en Valois), création de Villevert On Stage, concours destiné à la communauté des bartenders pour faire connaître leur art et mettre en lumière leur créativité.

Les 150 collaboratrices et collaborateurs font de Maison Villevert un acteur engagé en France. Le Groupe qui possède plusieurs sites et 40 hectares de vignes améliore constamment ses pratiques environnementales. Certifiée ISO 14001, ISO 22000, Bio Ecocert, HVE et CEC, Maison Villevert est également, depuis plus de 10 ans, adhérente du Carbon Disclosure Project avec pour ambition de réduire de 50 % son empreinte carbone d'ici 2030. Le Groupe met en place une véritable politique RSE avec un objectif de labélisation BCorp et ISO 26000 en 2025. Maison Villevert et ses filiales de distribution (France, Royaume-Uni, États-Unis, Mexique) réalisent un chiffre d'affaires annuel consolidé de près de 100 millions d'euros.

* « Best of the Best », Top 100 Spirits 2022 Ultimate Spirits Challenge

