

## PURE 32, UNE NOUVELLE FAÇON DE TRINQUER AUX BEAUX JOURS

À l'approche de l'été, les habitudes changent. Les journées s'allongent, les déjeuners se prolongent, les apéritifs s'improvisent plus facilement. Sur une terrasse, à bord d'un bateau, autour d'une grande table familiale ou entre amis, les occasions de partager un verre se multiplient. Mais les attentes évoluent elles aussi.

Aujourd'hui, la convivialité ne répond plus à un modèle unique. Certains choisissent un verre de vin, d'autres préfèrent s'en passer. Beaucoup alternent selon le moment, l'envie ou simplement l'humeur du jour. Une évolution qui dessine progressivement un nouvel art de recevoir, plus libre, plus spontané et moins codifié. C'est dans cet esprit qu'est née PURE 32.



Imaginée dans le Golfe de Saint-Tropez par Florestan de Rouvray, après plus de dix années passées dans l'univers du champagne, cette boisson effervescente sans alcool entend proposer une nouvelle expérience de dégustation, capable de réunir autour d'une même table celles et ceux qui boivent de l'alcool comme ceux qui n'en boivent pas.

Ni vin désalcoolisé, ni simple soft drink, PURE 32 occupe un territoire à part. Une proposition pensée pour retrouver le plaisir du rituel, de la dégustation et du partage, sans avoir à choisir entre sophistication et légèreté.

Élaborée à partir de jus de raisin Muscat non fermentés, d'extraits de citron, de peau de raisin et de CO<sub>2</sub> naturel, la boisson dévoile une effervescence fine et délicate, un nez floral aux notes de fleurs blanches et d'agrumes ainsi qu'une bouche fraîche, subtilement fruitée et saline. Une composition volontairement épurée, sans fermentation, sans sucre ajouté et sans additifs.

## LE MOCKTAIL DE L'ÉTÉ : LE SPRITZ LAVANDE

Parce que PURE 32 se déguste aussi en création, la marque imagine une recette fraîche et florale inspirée des paysages méditerranéens.

### Ingédients

- 6 cl de sirop de lavande
- 2 cl de jus de citron
- 10 cl de PURE 32
- Quelques glaçons
- 1 branche de thym ou de lavande fraîche

### Préparation

Remplir un verre de glaçons. Ajouter le sirop de lavande et le jus de citron. Compléter avec PURE 32 puis remuer délicatement à la cuillère. Décorer d'une branche de thym ou de lavande fraîche avant de servir.



## À PROPOS DE PURE 32

Née dans le Golfe de Saint-Tropez, PURE 32 est une boisson effervescente naturelle sans alcool élaborée à partir de jus de raisin Muscat non fermentés. Imaginée par Florestan de Rouvray après plus de dix années dans l'univers du champagne, elle propose une nouvelle manière de célébrer et de partager, à la croisée des codes du vin et des boissons sans alcool. Composée de seulement quatre ingrédients — jus de raisin, extraits de citron, peau de raisin et CO<sub>2</sub> naturel — PURE 32 revendique une approche sincère, transparente et résolument contemporaine de la convivialité. Distribuée par Bollinger en France, à Cannes, Monaco et en Corse, elle est proposée au prix public conseillé de 22,50 € TTC.