Si preannuncia un'estate straordinaria per Grey Goose

comprar-vodka-grey-goose-4a2f59b1

Grey Goose, la vodka superpremium numero 1 al mondo, annuncia una straordinaria serie di attività che avranno luogo durante l’estate 2016, con lancio ufficiale a maggio. Conosciuta per i suoi progetti innovativi, Grey Goose investirà su larga scala e proporrà ai propri consumatori ben venti spazi straordinari in venti località in ogni parte del mondo, dove vivere per ben cinque mesi un’esperienza globale con Grey Goose ed i suoi cocktail.

Grey Goose Le GrandFizz, una variante estiva dell’ormai classico Grey Goose Le Fizz,verrà lanciato in tutto il mondodopo un pre-lancio di grande successo avvenuto nel 2015. Grey Goose Le GrandFizz consentirà di assaporare i sapori e i profumi di Grey Goose Le Fizz in modo ancor più rinfrescante e leggero, perfetto per i caldi mesi estivi.Preparato con i migliori ingredienti francesi, quali la vodka Grey Goose, il liquore di fiori di sambuco St-Germain e lime fresco, il drink è completato da una spruzzata di soda ghiacciata che gli conferisce una delicata effervescenza. Servito in uno speciale bicchiere da vino di grandi dimensioni, Grey Goose Le GrandFizz può essere servito lungo tutto l’arco della giornata. Sarà possibile trovarlo negli appuntamenti clou della stagione, quali il Festival di Cannes, gli U.S. Open a New York.

gg**Tom Swift**, Global VicePresident di Grey Goose ha spiegato: *«Abbiamo creato una versione del cocktail per soddisfare i nostri consumatori, che prediligono un drink di lunga durata, di qualità, che ben si adatti alle occasioni di consumo estive»*.

Joe McCanta, Global Brand Ambassador, ha aggiunto *«È una preparazione semplice ed elegante, che permette anche al bartender di aggiungere il proprio tocco personale. Oltre alla versione classica, si può esplorare un’intera gamma di varianti utilizzando la vodka Grey Goose nelle sue diverse fragranze, abbinando la guarnizione adatta. È veramente il “Perfect Serve” per le calde giornate estive»*.

Per valorizzare l’estate, in maggio verrà inaugurato un nuovo format globale denominato Boulangerie Bleue Grey Goose, che trasporterà magicamente i consumatori sulla Riviera francese attraverso l’entrata segreta in una panetteria tipicamente francese.Il concept della “Boulangerie” Grey Goose è stato ispirato dal creatore di Grey Goose eMaître de Chai François Thibault, che accettò la sfida di creare una vodka di qualità eccezionale utilizzando esclusivamente il miglior grano invernale della Piccardia, conosciuta come “il granaio di Francia”.

La Boulangerie Bleue Grey Goose sarà presente in venti città e località estive in numerose parti del mondo e fornirà ai consumatori l’opportunità di vivere un’esperienza straordinaria grazie ad un ambiente autenticamente francese, dal cibo, alla musica, ai drink.Aperta di giorno fino a sera, questo Club della Riviera Francese avrà come partner famosi chef che serviranno raffinati brunch, lunch e dinner, così come snacks appositamente studiati per accompagnare Grey Goose in ogni occasione estiva.

Swift ha aggiunto: *«Abbiamo programmato a livello globale un investimento significativo “through-the-line”per sostenere la crescita della categoria. In aggiunta alla nostra drink strategy estiva e alla BoulangerieBleue Grey Goose, stiamo lavorando ad una nuova campagna above-the-line che apparirà in tutto il mondo verso metà maggio. Sarà un’estate veramente straordinaria»*.

GREY GOOSE LE GRAND FIZZ - LA RICETTA

Long drink rinfrescante, assolutamente delizioso, Grey Goose Le GrandFizzè un mix elegante di vodka Grey Goose, liquore di fiori di sambuco St-Germain, lime fresco e soda, servito con tanto ghiaccio in un bicchiere da vino.

Ingredienti:
1 ½ parte di vodka Grey Goose
1 parte di liquore di fiori di sambuco St-Germain
½ parte di lime appena spremuto (½ lime circa)
2 parti di soda ghiacciata

Preparazione:
Riempire con tanto ghiaccio un grande bicchiere da vino cabernet. Aggiungere la vodka Grey Goose e il succo di lime spremuto al momento.
Completare con il liquore di fiori di sambuco St-Germain e uno spruzzo di soda ghiacciata.
Guarnire con due spicchi di lime e due stirrer Grey Goose.

www.greygoose.com