



Avec le vin on ice, boire du vin avec des glaçons devient tendance

Glacé et en cocktail, le vin se lâche en été

On connaissait déjà le rosé pamplemousse. Le rosé pamp'. Mais désormais, en été, la tendance est au vin glacé. Le vin on ice.



Un peu de folie s'installe sur les tables d'été : le vin semble plus fun puisque même les plus grandes marques de champagne, de rosé, de blanc et même de vin rouge se mettent à la page. En 2017, plus que jamais, la tendance est givrée !

Le rosé piscine lance la mode du vin on ice

A l'origine, le directeur de Vinovalie – cave coopérative du Sud Ouest de la France – s'est pris de curiosité pour le **verre de rosé avec glaçons**. Il a apprécié la mixité pour sa fraîcheur mais concernant le goût, le rosé devait, pour lui, être spécialement conçu pour un breuvage avec glaçons. **En 2005 est donc né le "rosé piscine"**. Ainsi, le vin se détache des traditions et suscite l'envie aussi chez les jeunes. Il rivalise avec les cocktails doux ou explosifs des terrasses et des plages. Vinovalie avait d'ailleurs misé sur le côté festif et avait exporté son vin au Brésil durant la Coupe du Monde 2014. Le succès était presque garanti d'avance.



Toujours plus d'originalité

Au départ, vin naturel sans arômes, il devient rosé aux framboises avec le frosé et plus improbable encore, mais très en vogue (notamment aux Etats-Unis), en bâtonnets glacés.

Les marques s'adaptent et vendent le champagne avec le moule à glaçons ou leurs idées cocktails.

Les bouteilles s'habillent en été : colorées, étiquettes transparentes, parfois festives tout en gardant le côté prestige de la marque, comme ce bleu intense du champagne Pommery Blue Sky.

Le marketing devient omniprésent, avec par exemple, le Terr'ice, programmé pour cet été 2017 sur 80 terrasses en France. A cette occasion et jusqu'au mois de septembre, le champagne Moët Ice Imperial sera ainsi proposé avec son lit de glaçons.

Les plus grandes marques se sont lancées comme Mouton Cadet, JP Chenet, Arthur Metz, Wolfberger... Le Porto Cruz, toujours en quête de renouveau, se déguste aussi en version givrée. Mais ce sont surtout les vins pétillants "piscine" qui inondent le marché avec des ventes à plus d'un million de bouteilles en 2016.

Envie de vous y mettre ? On vous conseille de **tester le prosecco on ice Canti**. Pour changer du désormais trop banal Spritz, le vin pétillant italien se déguste cet été avec des glaçons, quelques feuilles de menthe et des myrtilles. Un cocktail frais, typiquement estival et pile dans la tendance "on ice".

www.masculin.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Prosecco on ice ##### #prosecco #cocktails #cocktail #wine #alcohol #relax #summertime #drink

Une publication partagée par Masculin.com (@masculin_com) le 21 Jul. 2017 à 3h26 PDT

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

www.masculin.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Avez-vous déjà partagé cet article ?

Thèmes connexes : vin champagne alcool cocktail boisson