

# DRINKS.

## Ciroc Grape Vodka 175cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	407982
Alcool	40%
Contenu	175cl
Pays	France
Région	Cognac
Embouteilleur	Ciroc Distilling Company, 17 Rue de la Banque, 75002 Paris, France
Marque	Ciroc
Type	Vodka
L'usage	Pure ou pour des cocktails exclusifs, par ex. Cosmopolitan, Vodka & Tonic, ...
Dégustation	Goût clair avec des notes de citron, de miel sucré et de poivre noir.
Désignation commerciale	Vodka
Détails	Fabriquée à partir de raisins Mauzac (5%) et Ugni Blanc (95%) gelés par choc ; distillée à cinq reprises
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



### Description

La vodka premium française Cîroc a été créée en 2003 par Jean-Sébastien Robicquet. L'expert a non

seulement grandi dans la région viticole mondialement connue de Cognac, mais il peut également se référer à une tradition familiale séculaire dans le domaine de la viticulture. Il a lui-même obtenu son diplôme d'œnologue en 1988 et a ensuite étudié "le droit, l'économie et la gestion de l'industrie du vin". En bref, tout indiquait que Jean-Sébastien allait consacrer sa vie au vin. Et il l'a fait, mais en prenant une direction légèrement différente.

En 2001, Jean-Sébastien a fondé la Maison Villevert, initialement connue sous le nom d'EuroWineGate. A peu près à la même époque, et sous contrat pour Diageo, il a commencé à travailler sur une recette de vodka à base de raisins au lieu de céréales. Pour sa vodka Cîroc, désormais célèbre dans le monde entier, il utilise 95% de raisins Ugni Blanc de la région de Cognac et 5% de raisins Mauzac de la région de Gaillac, qui sont fermentés en vin, puis distillés à quatre reprises individuellement dans des alambics à colonne. Ceci est suivi d'une cinquième distillation dans la distillerie historique de Chevanceaux, qui utilise un alambic en cuivre de type Armagnac. Étant donné que les raisins sont congelés par choc après la récolte, cela leur donne un goût encore plus sucré, c'est la raison pour laquelle la vodka Cîroc est également connue sous le nom de vodka "Snap Frost". Il est intéressant de noter que la vodka n'a pas du tout le goût du raisin, mais plutôt un goût classique de citron, de poivre noir et d'un peu de miel. Le succès de la marque de vodka a incité Jean-Sébastien à créer d'autres spiritueux inspirés par la vigne, comme G'Vine (gin), June (liqueur de gin) et La Guilde du Cognac.