

## Festival des « vins » de fruits en ligne jusqu'au 26 octobre sur la boutique Côté Apéritif.



### Découvrez des vins originaux dignes des plus grandes tables

Dès à présent et jusqu'au 26 octobre, Côté Apéritif, boutique en ligne de boissons apéritives a sélectionné pour vous les meilleurs « vins » de fruits, moelleux et pétillants. Bénéficiez jusqu'à 15% de réduction sur cette offre de produits et offrez à vos convives un apéritif d'excellence en moins de 48h.

[accédez à l'espace presse](#)

### 7 pétillants et 1 assortiment découverte des meilleurs producteurs

Le « vin de groseilles » de La Maison du Perlé de groseilles, spécialiste des « vins » de fruits rouges depuis plus de 20 ans, se décline aussi en perlés de framboises et de cerises ; le Crillon des Vosges à la rhubarbe, cultivé traditionnellement, a donné ses lettres de noblesse à la ferme Moine auprès des plus grands sommeliers ; les moelleux et pétillants de fraise de Thibault Guillaume éveilleront vos sens par leur saveur délicate, leurs arômes intenses de fruits et leur robe cuivrée.

[notre sélection de "vins" de fruits](#)

### Conseils d'expert « apéritif, cocktail et dégustation »

Offrez-vous un apéritif frais et tendance, en associant 1/3 moelleux fraise ou framboise et 2/3 champagne rosé. En accords mets et vins, le Crillon de rhubarbe se mariera merveilleusement avec des toasts de foie gras d'oie, des dés de fromage de chèvre. Côté dessert, le moelleux de framboise : superbe avec du chocolat noir ! Autant d'occasions de surprendre vos invités.

[nos conseils dégustations](#)



Contactez M Hervé Midou au 09 77 32 96 97

[herve.midou@cote-aperitif.com](mailto:herve.midou@cote-aperitif.com)

révélez votre côté festif  
côté apéritif côté cocktail côté dégustation

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération

[www.cote-aperitif.com](http://www.cote-aperitif.com)