

On The Rocks lance les « pierres à vin », idéales pour rafraîchir les vins rosés cet été

- **Étoffant sa gamme, On The Rocks dévoile cet été un concept inédit de glaçons 100% made in France, conçus en granit rose de Bretagne, pour apprécier les vins rosés sans les altérer.**

L'allié de l'été pour ne plus dénaturer les vins rosés

Annonçant la légèreté et le soleil, le vin rosé gagne sa place sur les terrasses et accompagne les saveurs de l'été.

Vite chaud ou trop vite noyé, servir le rosé à la bonne température est une opération délicate. Et quel dommage de laisser fondre les glaçons d'eau qui diluent et dénaturent ! Pour résoudre le dilemme, On The Rocks a mis au point la solution : des glaçons... en granit rose qui, après un passage au congélateur, restitueront leur fraîcheur dans le verre.



Coffret de dégustation On The Rocks
Crédit Photo : Thierry Estadiou

Du granit rose de Bretagne & un savoir-faire made in France...

S'inspirant des techniques ancestrales des Vikings, 100% naturelles et made in France, ces pierres à vin sont taillées directement dans la roche légendaire de Perros Guirec, sur la côte bretonne de granit rose. Les cubes de pierre sont ensuite polis selon un procédé unique qui leur permet d'accumuler le froid et de le restituer lentement dans la boisson. Inaltérables et réutilisables à souhait, ces pépites seront les must-have de l'été pour obtenir la température idéale et ainsi déguster vins blancs et rosés à la bonne température sans les dénaturer... Les saveurs sont alors préservées, et les arômes exaltés !

« Pour les puristes qui savourent les instants de dégustation comme un art, On The Rocks s'évertue à imaginer et créer des solutions innovantes pour sublimer les vins et alcools les plus fins. Issues du granit rose de la Clarté en Bretagne, ces pierres à vin sont exclusivement fabriquées en France : traçabilité des matières premières et considérations écologiques, comme l'empreinte carbone, sont ainsi respectées. Un choix qui reflète avant tout la cohésion des valeurs humaines autour des ressources locales, et qui s'inscrit dans le fondement de la démarche On The Rocks. » explique **Vanessa Lacombe, gérante de l'entreprise On The Rocks**

Grâce à d'excellentes qualités organoleptiques, ces pierres à vin en granit rose présentent une parfaite résistance au gel, et ne risquent pas de se désagréger au contact de l'alcool et de l'acidité des vins. Elles sont certifiées conformes aux normes d'alimentarité en vigueur.

De la roche au verre : des pierres design

Innover et créer des produits uniques est une volonté permanente pour On The Rocks. Pour cela, la marque s'inspire des ressources naturelles du terroir français, et façonne ainsi des pierres à la fois authentiques et esthétiques. Avec leur forme cubique et les arrêtes parfaitement arrondies, ces glaçons apportent une touche design et élégante.

On The Rocks propose un coffret de dégustation composé de 6 pierres à vin conditionnées dans leur sachet en coton alimentaire avec une pince en bois de hêtre. Le kit idéal pour savourer les vins rosés de l'été !



Coffret de dégustation On The Rocks
Crédit Photo : Thierry Estadiou

Caractéristiques des pierres à vin :

Dimensions : environ 2cm x 2cm

Composition : granit rose de la Clarté à gros grains cristallisés

Quartz, feldspath et mica d'aspect moucheté, à dominante rose soutenu. Roche à l'aspect 'grain' en latin « granum » d'où le nom de granit.

Extraction en Bretagne, et fabrication 100% française

Prix de vente (hors frais de port) :

- 6 pierres à vin : 9,95 €

- Coffret pierres à vin : 21,95 €

Certifiées conformes à la réglementation relative aux matériaux et objets destinés au contact des denrées alimentaires.

À propos de l'entreprise On The Rocks

Basée dans l'Aveyron, l'entreprise On The Rocks élabore ses glaçons à partir des roches légendaires des Hautes Terres d'Occ et de la Côte Bretonne. Le principe du froid sec par les pierres permet aux glaçons en granit de rafraîchir les alcools les plus fins sans les diluer : vins, Whisky, Cognac, Rhum, Vodka... L'entreprise porte haut son amour pour le terroir et prône le made in France et la création à partir de ressources naturelles.

www.ontherocks.fr/fr/

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

Service de Presse :

Florence Millet – florence@millet-rp.fr

Lucie Maury – lucie@millet-rp.fr

06 62 01 77 61