

## La vodka Caviar de Neuvic

**Caviar de Neuvic dévoile son nouveau produit, la vodka "Neuvik". Une création originale du Domaine conçue par des acteurs locaux, elle réunit le savoir-faire de plusieurs artisans de la Région.**

### La vodka, pourquoi ?

Cela permet d'étoffer l'offre autour du caviar et ainsi améliorer l'expérience gustative des clients.

Vodka - Caviar c'est l'association ultime à recommander (avec modération).

### La recette

La Vodka Neuvik est le fruit d'un long travail en collaboration avec des partenaires locaux.

Alcool neutre, eau, fleur d'hibiscus, baies des bataks et pollen de fleurs de châtaigniers sont les ingrédients qui composent cette vodka légèrement parfumée mais assez sèche pour accompagner le caviar.

Le pollen utilisé provient du Domaine et la recette inédite a été imaginée sur-mesure pour s'associer parfaitement avec le Caviar de Neuvic. Son goût sec ne dénature pas les saveurs du caviar en bouche.



Cette bouteille de 50cl sera vendue dans son coffret en bois au prix de 56€ TTC, dans tous nos points de vente ainsi que sur notre boutique en ligne.

#### Recette et embouteillage

Erika spirit  
24 100 Bergerac  
Paul et Vianney

#### Distillation

Clovis Reymond  
24 140 Villamblard  
Jean-François

#### Coffret en bois

ESAT Saint Christophe  
24 100 bergerac  
Damien et  
Les Papillons Blancs

#### Design

OOKPIK  
24 150 Couze St Front  
Laure

### CAVIAR DE NEUVIC

La Grande Veyssière

24190 Neuvic

Tel : 05 53 80 89 57

[www.caviar-de-neuvic.com](http://www.caviar-de-neuvic.com)

**Contact Presse :**

[presse@caviardeneuvic.com](mailto:presse@caviardeneuvic.com)