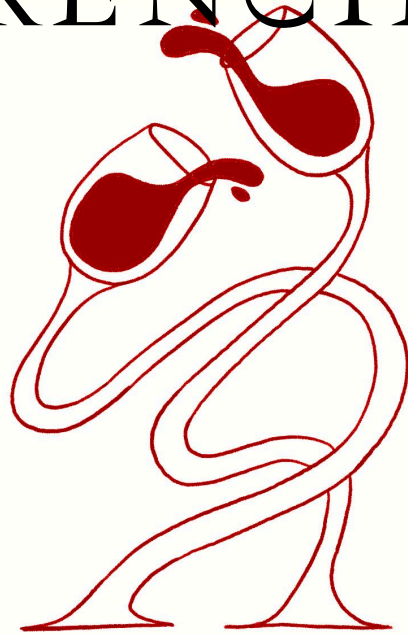


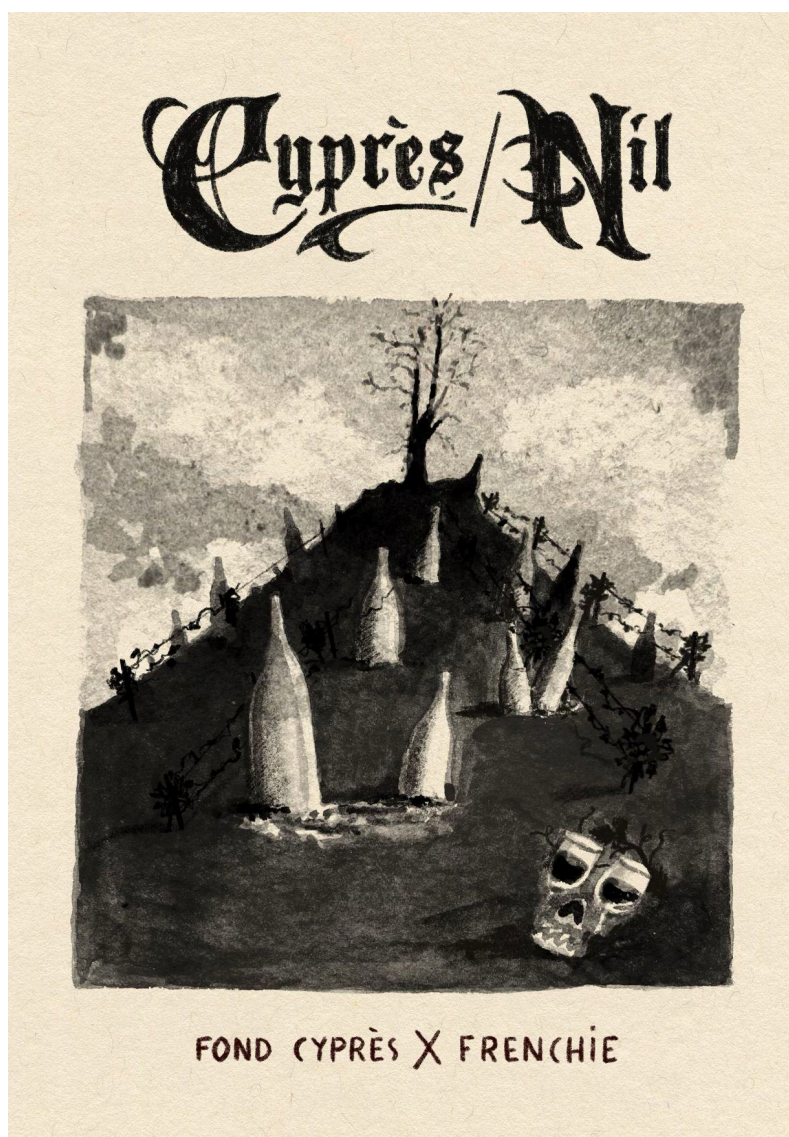
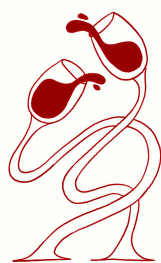
Everything I want to drink Everything

to DRINK
FRENCHIE



Frenchie to Drink fait honneur aux collaborations qui nous sont chères, imaginée comme un clin d'œil à l'ancien restaurant Frenchie to Go du chef Greg Marchand. Cette première édition réunit trois bouteilles soigneusement sélectionnées pour vous offrir une expérience unique alliant élégance, fraîcheur et convivialité. Que vous soyez amateur.trice de vin ou épicurien.ne en quête de nouvelles découvertes, cette box Frenchie to Drink est une invitation à l'évasion par le palais, à travers des vins qui incarnent la passion et l'authenticité de nos collaborations.

N° 1



Le Domaine Fond Cypres se distingue par son vin nature issu principalement du cépage Carignan, un choix audacieux et typique du Languedoc. Ce vin de l'Appellation Vins de France se caractérise par une dominante de fruits noirs et d'épices, offrant une belle profondeur aromatique. Avec une grande buvabilité, il s'agit d'un vin facile à apprécier à tout moment.

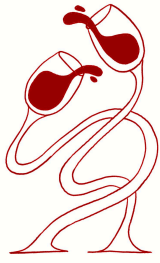
L'anecdote:

Quand la rue du Nil rencontre le Fond Cypres, ça donne la cuvée Cypres Nil. Clin d'œil au groupe de hip-hop Cypres Hill avec bien sûr une étiquette inspirée de la pochette de l'album Black Sunday...

Cypres Nil

- cépage : Carignan
- degrés d'alcool : 13%
- terroir : Corbières
- millésime : NM
- certification : bio

N° 2



Créé en collaboration avec le Domaine Lise et Bertrand Jousset, ce vin est à base de Chenin en cépage dominant et développe des arômes frais de fruits à chair blanche et d'agrumes typiques du Chenin de la Loire. Antidote est à la fois un vin généreux et vivifiant, parfait pour des moments conviviaux; idéal pour un apéritif, accompagné de crustacés ou de viande blanche, et vous envahira d'un souffle d'air frais.

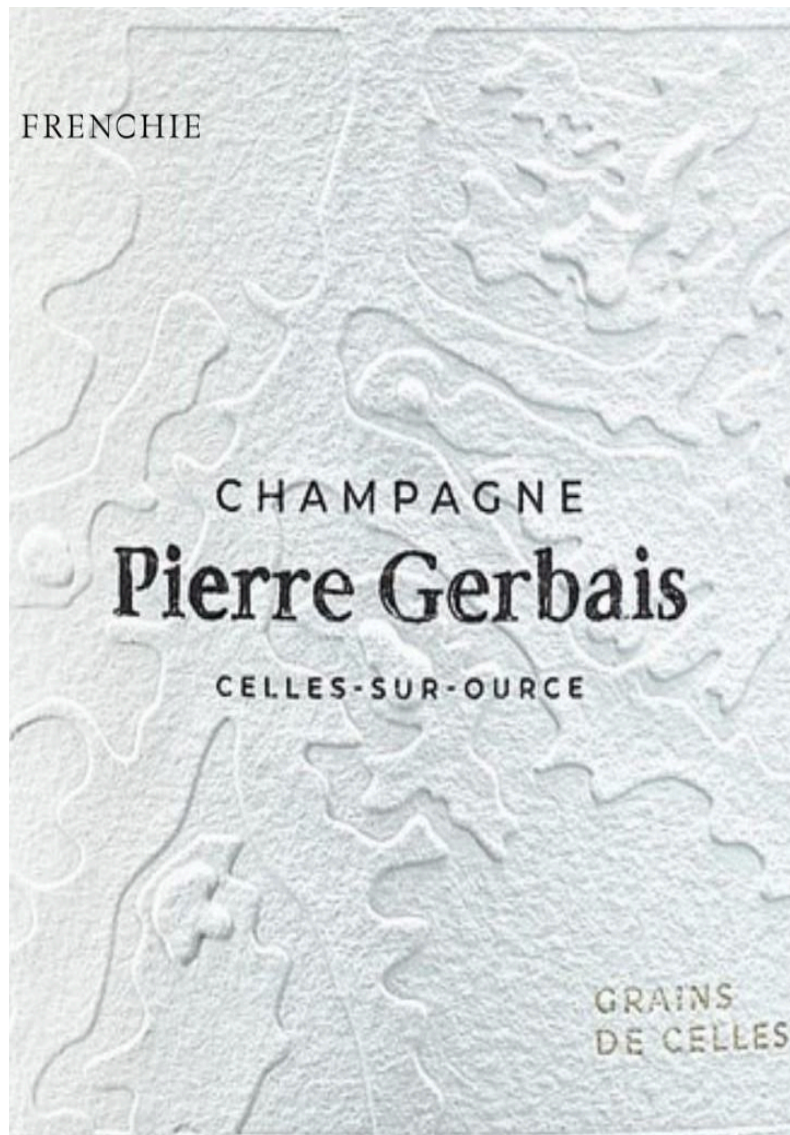
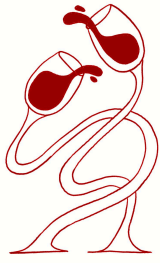
L'anecdote:

Pourquoi Antidote? Né en pleine Covid19, une référence à ce remède symbolique que nous cherchions toutes et tous à l'époque. Ce vin est né d'une volonté de créer quelque chose de positif, de rafraîchissant et de réconfortant. Un vin spécial qui se veut convivial et qui nous rappelle qu'il n'y a rien de mieux que le partage.

Antidote

- cépage : Chenin à 50%, Colombard et melon de Bourgogne
- degrés d'alcool : 12,5%
- terroir : Loire
- millésime : 2022
- certification : pas de certification

N° 3



Le Domaine Pierre Gerbais, situé sur la Côte des Bar au sud de la Champagne, fait partie de la Frenchie Family depuis plus de 10 ans. Nous partageons avec ce domaine une relation de confiance et d'admiration, tant pour son savoir-faire que pour l'authenticité de ses cuvées. Ce champagne extra brut, élaboré à partir des cépages Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier, séduit par sa fraîcheur et sa complexité. Il dévoile des notes délicates de fleurs et d'agrumes, associées à un caractère vif et acidulé, le tout porté par une bulle crémeuse qui lui confère une texture soyeuse.

L'anecdote:

Bientôt 11 ans au compteur de cette collaboration. Ce sont aujourd'hui Aurélien et Audrey, les enfants de Monsieur Pierre Gerbais, qui dirigent le Domaine avec talent. Aurélien qui, de plus, partage son prénom avec notre sommelier en chef. À coïncidence heureuse, champagne délicieux.

Pierre Gerbais

- Cépage : Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier
- degrés d'alcool : 12,5%
- Terroir : Celles-sur-Ource, Côte des Bars
- Millésime : 2021
- Certification : pas de certification

GREG MARCHAND

Greg Marchand, passionné de cuisine mais aussi véritable amoureux du vin, a commencé son parcours culinaire à l'âge de 15 ans dans l'ouest de la France, où il apprend à cuisiner dans les cuisines d'un orphelinat à Nantes. Après plus de 10 ans d'aventures gastronomiques à Londres, Hong Kong, New-York et ailleurs, il ouvre son premier restaurant Frenchie Rue du Nil à Paris en 2009.

Audacieux, généreux et ouvert sur le monde, Greg incarne l'esprit Frenchie, un mélange de créativité, d'influences multiples de passion pour la cuisine... et bien sûr, pour le vin, comme en témoigne cette box, qui réunit ses collaborations préférées dans l'univers viticole.

ALWAYS WITH A TWIST SINCE 2009

L'histoire de Frenchie traverse des horizons depuis 2009 quand le premier des restaurants, le Frenchie Rue du Nil voit le jour avec le chef étoilé Greg Marchand et Marie Marchand, sa femme et associée. Vient ensuite le Bar à Vins, le Caviste, Frenchie to Go qui s'est désormais transformé en Altro Frenchie aux influences italiennes, Frenchie Pigalle, Frenchie Covent Garden à Londres, Frenchie Verbier en Suisse et Frenchie Biarritz au Pays Basque.

Une chose est certaine, peu importe où vous vous trouvez, Frenchie se veut de proposer une expérience culinaire originale, mêlant influences françaises et internationales.

La Box Frenchie to Drink est disponible au Frenchie Caviste

9 Rue du Nil, Paris 75002

Du Mardi au Samedi de 11h à 14h et de 16h à 20h30

Suivez-nous sur Instagram [@frenchieruedunil](#)

UNE QUESTION ?

Victoria Batchi

Directrice Communication & Image
victoria@frenchie-restaurant.com

