



Communiqué de presse - Juillet 2024

Sur les routes du Pisco : explorez les vignobles péruviens et savourez l'art du Pisco



crédit photo : PROMPERÚ

Les Routes du Pisco offrent une expérience immersive et captivante pour les amateurs de vin et de culture, leur permettant de découvrir les richesses viticoles du Pérou tout en s'immergeant dans l'art unique de la mixologie pisco. Cette aventure en plusieurs étapes invite les voyageurs à explorer les vignobles pittoresques d'Ica et d'Arequipa, puis à s'aventurer dans les bars animés de Lima pour déguster des cocktails exceptionnels à base de pisco.

Exploration des vignobles à Ica et Arequipa

Nichés au cœur de paysages époustouffants, les vignobles de la région d'Ica et d'Arequipa sont les joyaux de l'industrie viticole péruvienne. Baignés de soleil et caressés par des vents frais, ces terroirs offrent un environnement idéal pour la culture des raisins utilisés dans la production du pisco, ce distillat emblématique du Pérou.

Vos Contacts :

Marine Cardoso - Directrice de Compte - marine.cardoso@mno.fr, Tel : +33 (0) 1 47 56 20 59, Mob : +33 (0)6 59 05 02 22

Pascal Becquet - Relations Presse - pascal.becquet@mno.fr Mob : +33 (0) 6 62 75 87 32



Ici chaque voyageur aura l'occasion de parcourir les domaines viticoles, de se promener à travers les vignes et de s'émerveiller devant tant de beauté naturelle.

Au cours des visites guidées qui sont proposées, les visiteurs auront la chance de découvrir les différentes variétés de raisin cultivées dans la région, chacune apportant sa propre complexité aromatique et son caractère distinctif au pisco final. Des cépages tels que Quebranta, Italia, Torontel et Moscatel sont soigneusement sélectionnés et cultivés avec amour par des viticulteurs passionnés, préservant ainsi la diversité et l'authenticité des piscos péruviens.

Mais les Routes du Pisco offrent bien plus qu'une simple promenade à travers les vignobles. Les visiteurs auront également l'opportunité de plonger dans l'art ancestral de la distillation du pisco lors de visites guidées des bodegas locales. Accompagnés par des experts en distillation, les participants auront un aperçu exclusif du processus de production, des étapes de fermentation à la distillation, en passant par la maturation en fûts de bois.

Enfin, les dégustations organisées au sein des bodegas permettront de savourer une sélection de piscos primés, mettant en lumière la diversité des saveurs et des arômes caractéristiques de cette eau-de-vie péruvienne. Des piscos jeunes et frais aux variétés plus complexes et vieilles, chaque dégustation promet une expérience sensorielle inoubliable, offrant un véritable voyage au cœur des saveurs du Pérou.



PROMPERÚ

Vos Contacts :

Marine Cardoso - Directrice de Compte - marine.cardoso@mno.fr, Tel : +33 (0) 1 47 56 20 59, Mob : +33 (0)6 59 05 02 22

Pascal Becquet - Relations Presse - pascal.becquet@mno.fr Mob : +33 (0) 6 62 75 87 32



Escapade dans les bars de Lima et voyage sensoriel au cœur de la mixologie péruvienne

Après avoir exploré les vignobles, les Routes du Pisco vous entraînent directement vers la vibrante capitale péruvienne, Lima. Célèbre pour sa scène culinaire dynamique et ses bars à la mode, Lima est un véritable paradis pour les amateurs de cocktails. Chacun aura ici l'occasion de découvrir certains des meilleurs bars de la ville récemment classés parmi les 50 meilleurs bars du monde.

Ces établissements emblématiques incarnent l'esprit vibrant de la vie nocturne de Lima et offrent aux participants des expériences uniques et mémorables. Que ce soit pour siroter un cocktail raffiné ou pour se laisser emporter par l'ambiance enivrante, les Routes du Pisco promettent une immersion totale dans l'art du cocktail péruvien.



Crédit photo : PROMPERÚ/Ricardo Zamudio

Photothèque HD du communiqué [ici](#)

Vos Contacts :

Marine Cardoso - Directrice de Compte - marine.cardoso@mno.fr, Tel : +33 (0) 1 47 56 20 59, Mob : +33 (0)6 59 05 02 22

Pascal Becquet - Relations Presse - pascal.becquet@mno.fr Mob : +33 (0) 6 62 75 87 32