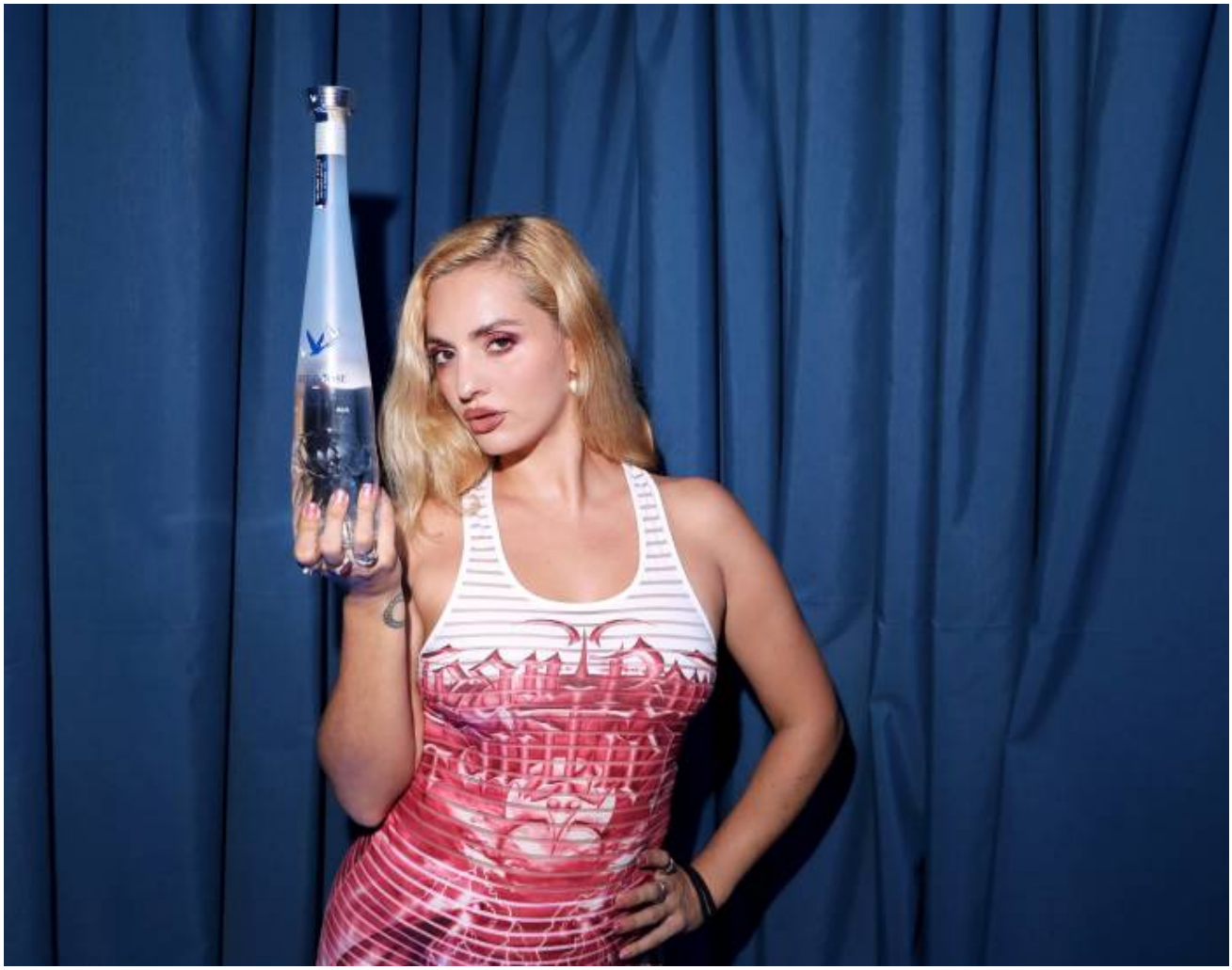
vinetur

Grey Goose Altius inaugura en Ibiza una serie de eventos exclusivos con gastronomía francesa y música

La marca llevará sus veladas secretas a Barcelona y Madrid en otoño con DJs invitados y acceso limitado

lunes 11 de agosto de 2025



GREY GOOSE ha puesto en marcha una nueva serie de eventos exclusivos bajo el nombre ‘Le Secrète Soirée x GREY GOOSE Altius’. La primera cita tuvo lugar el pasado fin de semana en el Hotel Mongibello de Ibiza, donde más de 70 invitados acudieron a una experiencia marcada por la discreción y el misterio. Entre los asistentes figuraban DJs conocidos, profesionales del sector creativo e influencers tanto nacionales como internacionales.

La velada comenzó en el lobby del hotel, que fue transformado para sumergir a los invitados en el universo de la marca. Los asistentes disfrutaron de una cena inspirada en la gastronomía francesa, acompañada por cócteles como el Altini y el ritual Goose Bumps, este último servido junto a caviar. Tras la cena, la noche continuó en una estancia secreta del hotel, donde la música tomó protagonismo con las sesiones de Andrea Vandall, anfitriona del evento, y la aparición sorpresa de DJ Amores Ibiza.

Entre los invitados se encontraban nombres como Carla Guetta, Diego Calvo, Jessica Horwell y Nick Truelove. Todos ellos participaron en esta cita organizada por GREY GOOSE Altius, la última propuesta ultra-premium de la marca. La celebración se prolongó después en Playa Soleil con la fiesta Crème de Crème, a la que se sumaron más invitados.

La marca ha anunciado que esta serie de eventos continuará durante el próximo otoño en Barcelona y Madrid. Aunque no se han dado a conocer las fechas ni los lugares exactos, sí se ha confirmado que Andrea Vandall repetirá como anfitriona y que cada ciudad contará con un DJ invitado diferente. Estas celebraciones serán limitadas y mantendrán el carácter exclusivo que busca transmitir GREY GOOSE Altius.

GREY GOOSE Altius es un vodka inspirado en los Alpes franceses. Se produce con trigo de invierno procedente de Picardie y agua de manantial alpina. El proceso incluye una filtración a -24°C para conseguir una textura suave y un sabor limpio. Presenta notas de manzana verde y un fondo mineral. Cada botella está numerada individualmente y embotellada a mano. Este producto solo se puede encontrar en algunos clubes nocturnos seleccionados de España, en formatos de 700 ml y 1,75 L.