

2019, L'ARRIVÉE DE NOUVELLES GAMMES TÉMOIGNANT D'UN FORT ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

Orchidées, Maisons de Vin, première référence des vins et fines bulles de Loire, se veut l'ambassadrice d'une nouvelle viticulture plus respectueuse des consommateurs, des vignerons et de la nature. C'est la continuité naturelle de la démarche de développement durable installée par Ackerman, l'une des seules maisons de vins de Loire à avoir initié dès 1998 un système de management par la qualité basé sur les normes ISO. L'ensemble des vignobles bénéficie de solutions de biocontrôle.

Le consommateur est demandeur d'expérience nouvelle, de fruité et de fraîcheur tendance, les nouvelles cuvées Drouet Frères lui répondent avec une gamme de vins traditionnels ou plus contemporains, « pour un moment convivial, à savourer en famille, entre amis ».

En GMS

- * Une cuvée Bio : Muscadet Sèvre & Maine sur lie Le Grand Duc 2018
 - * Des cuvées en cours de conversion Bio :
Anjou rouge et Cabernet d'Anjou
 - * Des cuvées HVE :
- Dans la gamme Les 4 Saisons un Cabernet d'Anjou 2018
- * De nouvelles cuvées sans sulfites ajoutés : 3 nouveaux IGP Nouvel Esprit



En CHR

- * Le Vin Libéré des sulfites ajoutés, HVE



LE CONSOMMATEUR TROUVERA EN GMS

UNE CUVÉE BIO

Muscadet Sèvre & Maine sur lie Le Grand Duc 2018 : *pressurage direct, fermentation à basse température des cuves thermorégulées, élevage de 4 mois en cuve sur lies pour ce vin élégant entre fraîcheur et minéralité – PVC €5,90*

DES CUVÉES EN COURS DE CONVERSION BIO

Anjou rouge 2017 : *petits fruits noirs et rondeur, des tanins fondus. Elevé en fûts pour 20 à 30 % pendant 1 an - PVC €7,90*

Cabernet d'Anjou rosé 2018 : *riche et structuré, fruité framboise-fraise écrasée, poivre rouge. Contrôle des températures lors de la fermentation, élevé 4 mois en cuve - PVC €5,50*

DES CUVÉES HVE (HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE)

Le premier dans la gamme Les 4 Saisons est un **Cabernet d'Anjou 2018** : *équilibré entre sucre, acidité, fraîcheur et gourmandise - PVC €4,90*

La place du label HVE est de plus en plus importante sur le marché français. Pour l'obtenir, les domaines doivent se concentrer sur la protection de la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de la ressource en eau. « *Nous tirons profit des mécanismes naturels qu'apporte la faune auxiliaire et préservons l'harmonie naturelle de l'ensemble du vignoble* ».

NOUVEL ESPRIT, 3 NOUVEAUX IGP, SANS SULFITES AJOUTÉS :

« *Des vins pour répondre aux préoccupations des consommateurs, des vignerons et de la nature* » : réduction des intrants grâce à des solutions de biocontrôle, utilisation de levures d'origine naturelle pour prévenir le développement de bactéries et assurer la qualité organoleptique. Certifié par un organisme indépendant, Bureau Veritas.

IGP Cabernet Franc rouge 2018 : *bouche puissante, petits fruits rouges et tanins ronds jusque dans la longue persistance. PVC €5,90*

IGP Cabernet Franc– Grolleau rosé 2018 : *fruit frais flatteur, légèreté, bouche ronde – PVC €5,90*

IGP Chenin 2018 : *vif, frais, croquant et long, l'absence de sulfites va permettre à ce Chenin de révéler toute sa palette en "mûrissant" 4 mois en bouteille pour aller du fruit frais au fruit compoté et enfin aux fruits secs– PVC €5,90*

NOUVEL ESPRIT est déjà une gamme bien installée : tout a commencé par les AOP Coteaux d'Anceis (PVC € 7,90) et Muscadet Coteaux de la Loire sur Lie (PVC € 7,90), ainsi que deux Fines Bulles Ackerman Vegan lancées en juin 2018, Crémant de Loire blanc brut (€10,50 chez Système U) et Saumur blanc brut (€ 10,50, Franprix et enseignes de proximité Carrefour).

POUR LE CHR, LE VIN LIBÉRÉ DES SULFITES AJOUTÉS, HVE

La gamme innovante **Le Vin Libéré des sulfites ajoutés 2018 en blanc, rosé et rouge** répond à la nouvelle tendance de consommation qui implique de vinifier en limitant au maximum le contact avec l'oxygène afin de préserver toutes les qualités du vin sans ajouter de sulfites.

Coteaux d'Anceis : *bouche fraîche, ronde, acidulée et souple, fruits rouges*

IGP Cabernet franc rosé : *équilibré entre fraîcheur, gourmandise et de fines épices cardamome-poivre blanc*

IGP Chenin : *maturité et fraîcheur, une légère note lactée*

IGP Cabernet franc rouge : *bel équilibre entre matière, fruits rouges et des tanins ronds, longue persistance*

Muscadet Coteaux de Loire sur Lie : *fruits à chair jaune pêche, note briochée. Bouche ronde, acidulée et longue*

Orchidées, Maisons de Vin

19 rue Léopold Palustre – CS 84002 - Saint Hilaire/Saint Florent 49400 Saumur 02 41 53 03 10 - eguerin@orchidees-maisonsdevin.fr
Relations presse Paris : VINCONNEXION - 01 39 12 28 02 - michelepiron@vinconnexion.com – www.vinconnexion.com