

DU VIN EN CANETTE ? TELLEMENT PRATIQUE !

EN MATIÈRE DE PACKAGING, LA MONDE DU VIN N'ÉCHAPPE PAS A UNE TENDANCE DE FOND MONDIALE QUI RÉPOND À L'ADAGE DU « MOINS, C'EST MIEUX ». EN EFFET, D'APRÈS LE CABINET DE CONSEIL LONDONIEN WINE INTELLIGENCE, LES CONSOMMATEURS DE PLUS EN PLUS CONSCIENTS DE L'EMPREINTE CARBONE QUE REPRÉSENTE LE TRANSPORT DU VIN EN BOUTEILLE DE VERRE, SONT À LA RECHERCHE D'ALTERNATIVES PLUS RESPONSABLES ET DURABLES. FORTE DE CE CONSTAT ET POUR RÉPONDRE À UNE DEMANDE DE PRATICITÉ GRANDISSANTE DE LA PART DES CONSOMMATEURS, LA MAISON RIGAL VIENT DE CRÉER UNE COLLECTION DE VIN EN CANETTE SOUS LA MARQUE PYGAT.

La Maison Rigal commercialisera à partir de cet été du vin en canette de 250 ml à environ 2,50€ l'unité. Cette première édition est élaborée à partir de Colombar et de Sauvignon. un autre référence suivra plus tard dans l'année : un vin rosé élaboré à partir de Merlot et Cabernet Sauvignon sous la marque PYGAT

Cette innovation dans le monde du vin, portée par la Maison Rigal, s'appuie sur trois principes fondamentaux que le packaging des canettes n'est pas sans rappeler :



PYRÉNÉES GARONNE ATLANTIQUE
LA GASCOGNE PLURIELLE

ORIGINE DU PRODUIT

Les vins contenus dans ces canettes revendiquent fièrement leurs origines gasconnes. Ils sont élaborés à partir de cépages autochtones du Sud-ouest. On retrouve aussi des notes de dégustation et des accords mets/vins.

UN ÉTAT D'ESPRIT

En vacances, en weekend, pour un « after work » ou un repas entre amis, les occasions de servir un vin en canette ne sont pas différentes de celle d'une bouteille en verre. C'est avant tout un état d'esprit, une manière pratique, de servir du vin à table.

UNE PRATICITÉ REVENDIQUÉE

- La canette préserve la qualité du vin en le protégeant de la lumière et en lui offrant une conservation sur le long terme.
- Le vin est facile et rapide à rafraîchir dans ce format original
- Une canette est un produit « eco-friendly ». Plus légère et conçue à partir de matériaux recyclés, celle-ci requiert également moins d'emballage pour le transport du vin. Son empreinte carbone est donc plus légère que le verre.

« Un assemblage de bi-cépage provenant de Gascogne : un Colombar avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques (pamplemousse, fruit de la passion) associé au Sauvignon qui apporte complexité et élégance. Un vin fruité et vif que vous pourrez emporter avec vous partout pour consommer dans diverses moments ! »

Julien Touboul, directeur et œnologue de la maison Rigal.



#justedose

#plaisir

#ohlala

#partagercest
protéger

A propos de la Maison Rigal

La Maison Rigal est un vinificateur, éleveur de référence, qualitatif et exclusif sur l'ensemble du bassin du Sud-Ouest avec un ancrage historique à Cahors, et demain producteur.

Depuis 1755, la maison Rigal puise son inspiration dans l'immense diversité des terroirs et des cépages du Sud Ouest de la France. La préservation de l'environnement et une démarche durable de la vigne au verre sont notre quotidien.

« Partager, c'est protéger. »

Contact Presse

Olga Belobrova - Olga.BELO BROVA@rigal.fr - 05 65 20 16 24