



Un automne en or



1

Découvrez la nouvelle
segmentation premium

CRÉMANT DE BOURGOGNE





Noblesse oblige !

Crémant de Bourgogne dans l'élite des effervescents

Comme vous le savez, les producteurs de Crémant de Bourgogne ont récemment adopté une nouvelle segmentation pour leurs cuvées. À l'appellation Crémant de Bourgogne, s'ajoute désormais les marques **Eminent** et **Grand Eminent**.

- **Crémant de Bourgogne** classique avec un vieillissement sur lattes de 12 mois, constitue le socle de la pyramide.
- **Crémant de Bourgogne Eminent**, issu d'un assemblage identique au Crémant classique mais bénéficie d'un vieillissement sur lattes de 24 mois minimum.
- **Crémant de Bourgogne Grand Eminent**, exclusivement brut, élaboré à partir des premiers jus de presse de Pinot Noir et/ou Chardonnay, bénéficie d'un vieillissement sur lattes de 36 mois minimum.

Pour en savoir +

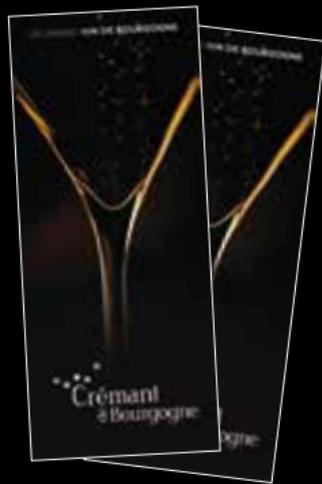
Découvrez la présentation de **la nouvelle segmentation** sur le site **cremantbourgogne.fr**

Votre code d'accès :

2018Eminent



Un automne en or



2

Un séduisant livret
GRATUIT pour vos clients

CRÉMANT DE BOURGOGNE





Papilles en fête !

Mieux que des recettes, des expériences gustatives !

Il y a tant de façons d'apprécier un Crémant de Bourgogne... Valérie Szewczyk, cuisinière et auteure du célèbre blog culinaire « **B comme Bon** », vous invite à découvrir les alliances les plus étonnantes. En mode sucré, salé ou épicé, elle propose des formules audacieuses autour du Crémant de Bourgogne. Des idées totalement originales et faciles à réaliser.

Les gourmets vont apprécier !

Ce petit livret de 16 pages est édité au format 9 x 21 cm. Il se glissera facilement dans un fourreau de bouteille.

Commandez dès maintenant 100 exemplaires sur le site cremantbourgogne.fr

Votre code d'accès :

2018Eminent



Un automne en or



JEU CONCOURS

3

Gagnez une campagne
de publicité personnalisée

CRÉMANT DE BOURGOGNE



On va parler de vous* !

*Jeu concours uniquement destiné aux cavistes de la région Bourgogne et de la région lyonnaise
Du 15 septembre au 25 octobre 2018

Pour participer

Envoyez **une photo de votre mise en place** Crémant de Bourgogne dans votre magasin : 3 Crémant de Bourgogne des marques de votre choix.
Le tirage au sort, sous contrôle d'huissier, aura lieu le 26 octobre 2018

Pour les 2 gagnants

Une campagne de communication d'une valeur de **6 000 € HT**
Campagne d'affichage, ou annonces presse, ou bien mailing, selon votre choix ...avec l'accompagnement (offert) de notre agence de communication (la campagne doit être mise en place avant le 31 janvier 2019)..

Pour 14 autres participants

Le livre Crémant de Bourgogne (Votre « bible » : un ouvrage de 240 pages), et des lots de 10 bouchons stoppeurs pour le Crémant de Bourgogne.

Voir **tous les détails de l'offre** et le règlement du jeu sur le site **cremantbourgogne.fr**

Votre code d'accès :

2018Eminent





Un automne en or



4

Une montée en gamme
PROFITABLE

CRÉMANT DE BOURGOGNE





Crémant de Bourgogne domine l'offre dans le cœur du marché. Il est l'AOC effervescente (hors Champagne) la plus présente chez les cavistes en France (33 % en France, 71 % dans la région Bourgogne-Franche-Comté).

Crémant de Bourgogne : Une des offres les plus dynamiques du circuit !

Selon une enquête menée auprès de 700 cavistes, un caviste détenteur de l'AOC Crémant de Bourgogne en a vendu en moyenne 311 bouteilles (+12,3 % par rapport à l'année précédente). L'appellation a le meilleur taux de diffusion pour 41 % des cavistes de la région.

Un vrai créneau de prix à couvrir avec la montée en gamme de ce Grand Vin de Bourgogne

Les AOC effervescentes (hors Champagne) se concentrent essentiellement entre 8 et 12 € et le prix moyen du Champagne s'affiche au prix de 56,20 €. Crémant de Bourgogne est leader dans le cœur de marché et pour les cuvées Crémant de Bourgogne Eminent ou Grand Eminent, il se positionne parfaitement dans cet intervalle et complète l'offre en magasin.

Les attentes des consommateurs évoluent

Crémant de Bourgogne est l'une des 100 AOC testées les plus connues en France**

Tous les grands médias pour les fêtes de fin d'année s'intéressent aux appellations « Crémant » et en particulier Crémant de Bourgogne. Faire la fête, déguster, être branché, s'initier, innover... les codes de consommation se transforment et évoluent. Crémant de Bourgogne est admirablement en phase avec les attentes d'aujourd'hui et répond aux différents instants de consommation, de l'apéritif au repas, des grandes occasions aux ambiances plus intimes. ... Faites découvrir un **Grand Vin de Bourgogne**.

*Étude CNIV-MIBD market
** Etude BIVB/Wine
intelligence*

Découvrez la présentation de cette réussite économique sur le site **cremantbourgogne.fr**

Votre code d'accès :

2018Eminent