



TEMPS FORT
VINS FRAIS DE BORDEAUX

Stratégie Trade 2022

OBJECTIFS

Constat : Le vignoble de Bordeaux est reconnu pour ses vins rouges mais les autres couleurs sont moins représentées

Objectif du temps fort : Ancrer les vins frais de Bordeaux (rosés, blancs secs, blancs doux et crémants) sur une consommation informelle, autour de l'art de vivre régional. Création d'une campagne nationale et locale

TRADE

1. Faire découvrir/ redécouvrir les vins frais de Bordeaux
2. Inciter les acteurs du trade à référencer les vins frais de Bdx

CONSO

1. Faire découvrir/ redécouvrir les vins frais de Bordeaux
2. Installer les vins frais de Bordeaux comme LA tendance de l'été



Trade : Events de promotion en Gironde

Objectifs:

Faire découvrir les vins frais de Bordeaux aux acteurs du trade
Rencontres et échanges avec les vignerons et des négociants
Cocktail déjeunatoire/dinatoire & Ateliers de dégustation par thématique

Ton : Interpeller, surprendre et faire découvrir en y amenant de la modernité et de l'émotion en toute simplicité

Cibles : Etablissements CHR, cavistes et cabanes ostréicoles

Afin de palier à la difficulté du « faire venir », nous souhaitons nous appuyer sur 2 évènements sportifs majeurs :

Samedi 9 avril 2022 : Match UBB/Stade Rochelais (14h00)

Accès à l'espace réceptif en avant match (dès 12h30) et après le match
Espace : Club des centenaires
Places catégorie 2 offertes

Mercredi 20 avril : Match Girondins /Saint Etienne (19h00)

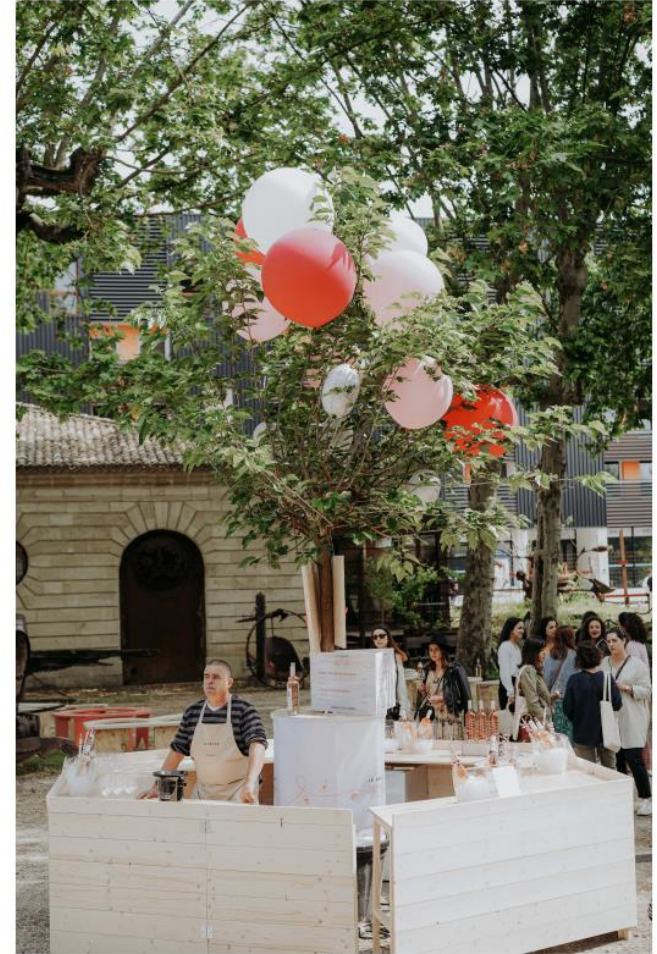
Accès à l'espace réceptif en avant match (dès 17h30) et après le match
Espace : Loge 31
Places loge 2 offertes



Visuels mobilier (l'univers graphique sera différent)



Triporteurs



Bar /comptoir

Implantation

Service : 1 formateur EDV
Quantité : 5cl /verre

Triporteurs A
« 3 Accords Etonnants avec 6
ref de vins»

(vins différents sur espace A
et espace B)

Bordeaux Blanc secs * 2
Bordeaux Blancs doux *2
Bordeaux Rosés*2
Crémant blanc *1

Service : 1 formateur EDV
Quantité : 15cl /verre

**Bar avec espace
free tasting
48 refs**

Service : 1 formateur EDV
Quantité : 5cl /verre

Triporteurs B
« 3 Accords Etonnants avec 6
ref de vins»

(vins différents sur espace A
et espace B)

Bordeaux Blanc secs * 1
Bordeaux Blancs doux *1
Bordeaux Rosés*2
Crémant rosé *1

Service : 1 formateur EDV

Table Poker vins Blancs
Blancs secs *2

Quantité : 5cl/verre

Service : 1 barmen + 1 formateur EDV

Triporteurs mixologie
(vins différents que sur les
autres triporteurs)

Blanc secs * 1
Blancs doux *1
Rosés*2
Crémant blanc *1

Quantité : 5 cl/cocktails