

La Petite Auberge rouge de Maison Marlère : Fraîcheur garantie avec les collerettes

Maison Marlère lance les collerettes “A déguster frais” sur son vin rouge La Petite Auberge en grande distribution, pour redynamiser la consommation de vin rouge.

Gradignan, 15/05/2024

Face à la tendance croissante de déconsommation des vins rouges en France, nous avons choisi l'innovation comme réponse. Ainsi, nous sommes fiers d'introduire une nouveauté sur notre vin rouge emblématique, La Petite Auberge : une collerette distinctive qui révolutionne l'expérience de dégustation.

Cette collerette a pour objectif de stimuler l'intérêt du consommateur en l'incitant à savourer notre vin rouge frais. La Petite Auberge rouge, un 100% malbec léger, souple et très fruité, se prête parfaitement à cette dégustation à basse température, offrant ainsi une expérience sensorielle inédite.

Des experts soulignent que le problème de la déconsommation du vin rouge ne réside pas dans ses qualités intrinsèques, mais plutôt dans la température à laquelle il est servi. En proposant d'apprécier notre vin rouge frais, nous offrons aux consommateurs une expérience similaire à celle des vins blancs ou rosés, tout en préservant les nuances et les caractéristiques distinctives des cépages rouges.

Avec La Petite Auberge, Maison Marlère s'engage ainsi à réinventer la façon dont les amateurs de vin rouges appréhendent leur dégustation, offrant une expérience rafraîchissante tout en célébrant l'authenticité et la qualité de nos vins du Sud-Ouest.

Les collerettes feront leur apparition courant juin dans les rayons des grandes surfaces.



“Notre raison d’être est de révéler le Sud-Ouest, grâce aux pépites que nous créons et dénichons avec soin.”

Jérôme Baradat
Fondateur