

## LE FESTIVAL ESTIVAL DES ROUGES ET ROSÉS : la sélection des vins d'été de France Boissons

Période propice aux vins rosés, l'été inaugure chez France Boissons le **Festival Estival**, une sélection valorisante de vins d'été frais et gourmands, destinée en exclusivité à ses clients de la CHD.

« Ce Festival Estival 2011 tient toutes ses promesses et permet, comme une mosaïque, de découvrir un ensemble de terroirs, d'identités et de diversités gustatives. » Fabrice Sommier, Meilleur Ouvrier de France 2007, Master of Port 2010, Maître Sommelier de l'Union de la Sommellerie Française.

### Un plus Business au service des établissements !

Les études le confirment : **le vin rosé a le vent en poupe !** La dernière étude Vinexpo/The ISWR pour Vinexpo révèle qu'en 2010, la France est le 1<sup>er</sup> pays consommateur de vins rosés au monde. Entre 2005 et 2009, sa consommation a progressé de 19,81 %. Parallèlement, une enquête CNIV-CHD indique qu'un quart de vins vendus en restauration sont des rosés !

Afin de permettre aux professionnels de surfer sur cette vague à une période tout particulièrement associée à la consommation de vins frais et légers, France Boissons propose depuis 3 ans une sélection dédiée d'avril à septembre. Baptisée le **Festival Estival**, elle fait honneur aux **vins rosés**, mais aussi aux **vins rouges légers**, et valorise des **présentations tendances** et des **tarifs très accessibles**. L'édition 2011 regroupe **17 Appellations d'Origine Protégée, 16 Vins De Pays et 3 boissons aromatisées** qui se déclinent en formats, présentations et tarifs adaptés à chaque type d'établissement : format standard, BIB, magnum, 25 cl à emporter, Bio...

Fidèle à sa politique de **Services**, France Boissons accompagne les établissements dans la valorisation de la sélection grâce à des **promotions exceptionnelles**, des **éléments de service** – Ice-Bag et verres – et des **conseils de mise en œuvre** (accords mets/vins, présentations..).



### Les 10 coups de cœur de Fabrice Sommier

Cette année, France Boissons a fait appel aux compétences de **Fabrice Sommier**, Meilleur Ouvrier de France 2007, Master of Port 2010 et Maître Sommelier de l'Union de la Sommellerie Française, pour qualifier sa sélection et permettre aux professionnels d'identifier plus facilement les perles à ne pas manquer !

A l'issue d'une dégustation à l'aveugle, Fabrice Sommier a attribué **10 coups de cœur** :

1. **AOP Coteaux Varois en Provence – Château de l'Escarelle – Rosé**  
Belle robe d'un rose gris limpide. Nez fin et complexe sur les agrumes. Attaque vive, bouche friande et charnue bien équilibrée, très rafraichissante et de belle allonge.
2. **AOP Côtes de Provence V DE VALADAS – Rosé**  
Robe rose saumon clair, éclatante, nez intense et franc sur les fruits rouges, cerise, groseille, et fleurie (rose). Attaque vive, de belle acidité bien intégrée en bouche, gourmande et riche. Finale fruité et persistante.
3. **AOP Brouilly La Chapelle de Venenge – Rouge (millésime 2009)**  
Robe rouge rubis brillante, nez très flatteur et complexe, cocktail de fruits rouges et noirs bien mûrs. Attaque fraîche, bouche de bel équilibre, riche, avec des tanins jeune bien intégrés. Un bel avenir.
4. **AOP Cabernet d'Anjou Réserve des Vignerons – Rosé**  
Robe d'un rose groseille bien marqué. Nez exotique sur le litchi, bouche soyeuse et gourmande, d'un bel équilibre, très agréable et suave
5. **Vin de pays de l'Île de Beauté Tendance – Rosé**  
Une robe rose pâle brillante, belle complexité aromatique autour des fruits secs et agrumes. Bouche très gourmande toute en dentelle.
6. **Vin de Pays D'Oc Albrières Grenache – Rosé**  
Robe d'un rose clair brillant, nez très flatteur et gourmand sur des notes florales de pêches et de litchis. Attaque de belle vivacité. Belle ampleur en bouche.
7. **Vin de Pays des Maures Teres Antique – Rosé**  
Robe d'un rose très pâle aux reflets argentés, nez intense, tout en finesse, sur les fruits frais, les agrumes et la cardamome, vif et souplesse en bouche, finale citronnée. Très harmonieux et agréable.
8. **Vin de pays d'Oc Biobon Syrah - Rouge**  
Robe d'un rouge rubis profond, aux reflets violines. Nez ouvert et complexe sur les fruits noirs de cassis dominant et de sous-bois, cèpes, humus. Bouche bien équilibrée, gourmande et agréable.
9. **Vin de Pays d'Oc Maslourel Grenache – Rosé**  
Robe d'un rose clair brillant, nez très flatteur et gourmand sur des notes de bonbons anglais, et florale. Attaque fraîche à la bouche toute en souplesse, très agréable.
10. **AOP Coteaux Varois en Provence – Château de l'Escarelle – Rouge**  
Robe d'un rouge cerise, nez de petits fruits noirs confiturés, de mûre et de cassis. Belle attaque sur une bouche riche et gourmande avec de la personnalité.

## A propos de France Boissons

Avec plus de **50 millions de cols** vendus par an à plus de **45 000 clients** en CHR indépendants, France Boissons a su se positionner en acteur incontournable sur le marché du vin en consommation hors domicile. Une **politique vins** soutenue par des **fournisseurs de qualité** et des **partenariats avec les interprofessions**, lui permet de proposer une large gamme de produits et de services adaptés à chaque établissement.



[www.france-boissons.fr](http://www.france-boissons.fr)

*\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

**Contact Presse :**

**Agence Cap & Cime – Tél : 01 44 50 50 57 – [agence@capetime.fr](mailto:agence@capetime.fr)**