



FABRICATION ARTISANALE

LE PLAISIR DU GOÛT



Bordeaux, le 28 septembre

SIAL 2012 : ÇA BOUGE DANS LE VIN BIO

La Maison Meneau présente sa gamme de boissons à base de vin

Des produits tendance, mariant les vins et les fruits bio

Et bénéficiant de la nouvelle certification européenne de production biologique

La prochaine édition du Salon International de l'Agroalimentaire (21-25 octobre 2012) sera l'occasion pour la Maison Meneau de faire la démonstration de sa capacité d'innover dans le bio.

Année après année, la démarche de l'entreprise d'Aquitaine suit et devance les envies des consommateurs, à la recherche de produits plaisir, mais respectueux de leur santé et de l'environnement.

Ainsi, cet automne, la Maison Meneau propose une gamme de boissons à base de vin, déclinée en cinq variations : Rosé Pamplemousse, Blanc Pêche, Rouge Fruits Rouges, Sangria Blanche et la préparation pour Vin Chaud.

Autour d'un savoureux assemblage fruité, ces vins novateurs sont emblématiques des engagements de la Maison Meneau.

Avec 100% des ingrédients agricoles issus de l'agriculture biologique, cette gamme s'inscrit dans le prolongement naturel des créations de la Maison Meneau, d'ailleurs située depuis toujours dans une grande région viticole.

Au regard de la nouvelle réglementation européenne en matière de certification Bio, cette gamme de produits fera partie de la première génération de produits labellisée «vin biologique», label s'appliquant à la fois à la viticulture et au processus de vinification.

Focus Produit :

L'exemple du Rouge/ Fruits Rouges : Vin rouge de Bordeaux Aquitaine**, eau, sucre de canne roux*, jus simple de myrtille*2,5%, jus concentrés de fruits*2,1%(cerise*, fraise*, framboise*), arômes naturels issus de l'agriculture biologique.

*100% des ingrédients agricoles issus de l'agriculture biologique, et **79% d'ingrédients Bio-Solidaire.

Les autres variations (Rosé Pamplemousse, Blanc Pêche, Sangria Blanche et la préparation pour Vin Chaud) ont des compositions comparables.



Plus de détails :

La nouvelle réglementation européenne concernant la vinification bio entre en vigueur dès les vendanges 2012 et contribuera au label «vin biologique». Rappelons que jusqu'à présent, seul le raisin était garanti bio - le cahier des charges de la vinification bio était complexe à établir, en raison des nombreuses étapes du processus.

Les vignerons pourront désormais faire figurer la mention «vin biologique» sur leurs étiquettes, avec le logo de production biologique européenne, sous réserve de respecter les règles de la viticulture et de la vinification biologiques. Le logo est autorisé sur les vins produits avant 2012, si les vignerons peuvent prouver qu'ils ont respecté les règles d'élaboration votées le 8 février.

Aujourd'hui, le vignoble bio compte 4692 producteurs pour une surface de 61 055 hectares, dont 28 662 déjà certifiés et 32 393 en conversion (chiffre de l'Agence Bio, juin 2012).



La Maison Meneau est signataire de la Charte Bio Solidaire, relative aux échanges Nord-Nord. Cette charte encadre les partenariats de proximité entre transformateurs et producteurs sur le territoire français (qualité des produits, développement et pérennité de la filière, démarche de progrès social...). La Maison Meneau adhère par ailleurs à la démarche Bio Equitable pour son approvisionnement en sucre.
Plus d'information sur www.biopartenaire.com

A propos de la maison Meneau :

Depuis plus de 100 ans, la Maison Meneau partage ses valeurs de gourmandise et de santé, via un voyage des saveurs. Allant des notes douces des fruits de nos campagnes aux plus exotiques avec le sucre de canne et les fruits des îles, la Maison Meneau poursuit sa quête de l'équilibre gourmandise/naturel. Sirops et jus de fruits bio, d'agave, de sucre de canne, smoothies. La Maison Meneau propose de délicieux produits authentiques et inventifs tous plus surprenants les uns que les autres.

Plus d'informations sur www.meneau.com

À noter : le sirop de thé vert à la menthe Nanah avait déjà été distingué dans la Sélection Officielle Tendances & Innovations du SIAL 2010

Contact Presse:
Stéphanie Gentilhomme, Agence RendezVous RP
01 45 41 19 37 / 06 84 61 62 68
stephaniegentilhomme@rendezvous-rp.com