

PRÉSENTATION

Du 3 au 5 mars 2017



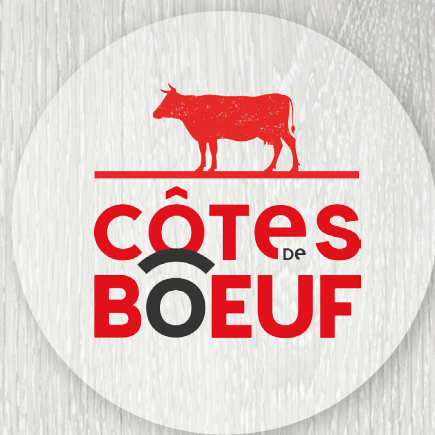
côtes DE
BOURG



côtes DE
BOEUF



côtes DE
BOURG



En mars 2017, pour la 3^{ème} année consécutive, l'opération «Côtes de Bourg Côtes de boeuf» réunira les amoureux de la gastronomie et en particulier les amateurs de vin et de viande au sein des restaurants au coeur de Bordeaux.

En effet, le mariage des crus de l'appellation et de la gastronomie traditionnelle du boeuf vise à développer la notoriété des Côtes de Bourg en mettant en avant un accord met & vin typique de la gastronomie française et à créer un réflexe d'association entre les deux.

Ils ont participé à l'opération l'année dernière

Interview Stessy Faber

Directrice marketing et commerciale groupe Nicolas Lascombes, Brasserie Bordelaise

«La Brasserie Bordelaise est un partenaire historique de l'opération «Côtes de Bourg, Côtes de Boeuf». Participer à cette belle opération fait partie de notre ADN : associer de la viande de boeuf de qualité, bien charnue et maturée avec l'appellation Côtes de Bourg, qui mérite d'être mise en avant. Nous avons toujours eu à cœur de promouvoir le vin, par des partenariats avec les viticulteurs et syndicats mais aussi en proposant de la diversité et des découvertes dans notre carte des vins, le tout à un prix démocratique.

Les Côtes de Bourg, par cette opération, nous permettent de mettre sous les projecteurs le travail de nos viticulteurs girondins, pour notre clientèle bordelaise, française et internationale.

Pour résumer, le vin peut être bu n'importe quand, mais pas avec n'importe quoi : Vive les Côtes de Bourg, Côtes de boeuf !»

Ils ont participé les années précédentes :

La Brasserie Bordelaise

Le Café Français

Bistrot des Quinconces

Café Opéra

La petite Girondine

Le fils du Boucher

Hôtel de la plage (Cap Ferret)

Le Rohan



1 bouteille sur table
=
1 bouteille à emporter
offerte



Une bouteille achetée, 1 bouteille à emporter offerte

Cette année, l'opération prend de l'ampleur en déclinant une nouvelle identité et, grâce à un plan média accru, met en avant plus de viticulteurs et de références.

Ce sont ainsi près de 4 à 10 références par jour qui seront proposées aux clients de chaque établissement. La présence d'1 à 3 vignerons par restaurant et par service permettra à chacun de bénéficier d'une dégustation commentée. Ces passionnés investiront ainsi les lieux pour offrir un verre de leur cuvée et parler de leur terroir et de leur passion.

Personnalisation de la PQLV



Chevalet de table



Set de table & Affiche

Le mot du directeur :

«Nous souhaiterions séduire les restaurateurs par ce type d'opérations et ainsi les inciter à référencer les Côtes de Bourg sur leur carte. Cette mécanique devrait permettre plus de visibilité à l'appellation et donner aux consommateurs bordelais un réflexe différent, sortant des sentiers battus.»

Du 12 au 18 septembre 2016, Jean Lissague a reçu les viticulteurs des Côtes de Bourg dans le cadre de cette opération, au sein de son restaurant le Café de la Gare 1900, à Saint André de Cubzac. Celui-ci sert près de 170 couverts par jour, en semaine et le week-end,

sur 2 services. A l'évocation de cette semaine, il ne cache pas son enthousiasme : «Nous avons reçu 7 viticulteurs sur 7 jours, 1 différent chaque jour. Nous mettons en avant l'opération en plaçant une bouteille sur chaque table. Nous avons décidé de vendre à la bouteille mais aussi au verre. C'est important. Il ne faut pas avoir peur d'ouvrir des bouteilles. Au contraire, on vend plus et cela ne prend rien sur notre chiffre. Les clients ont apprécié la découverte des produits du terroir, les échanges directs avec les viticulteurs, l'animation du moment et le principe de la bouteille offerte. De notre côté, cela fait la promotion de l'appellation mais aussi du restaurant car les gens en parlent.»



**CÔTES_{DE}
BOURG**

Contact

ALICE MASSOL

oenotourisme@cotes-de-bourg.com

Tél : +33(0)5 57 94 80 20

DIDIER GONTIER

info@cotes-de-bourg.com

www.bar-vin.fr

BORDEAUX