



FROGBEER AJOUTE QUATRE ZÉROS

► La tendance du sans alcool continue de faire fureur au rayon bières. Désormais, les brasseries artisanales n'hésitent plus à se lancer. Preuve en est avec l'arrivée de **FrogBeer** sur ce créneau. La brasserie francilienne lance sa première gamme de bières titrant 0,5°. Elle est constituée de quatre références, à savoir l'Incroyable blonde, l'Incroyable blanche, l'Incroyable IPA, une India pale ale aux notes de fruits tropicaux, et enfin l'Incroyable stout, une bière brune aux arômes de chocolat et de café. Ces références sont disponibles dès à présent à la pression dans les **FrogPubs**, en commande sur le site du brasseur ainsi que dans une sélection de points de vente en grande distribution. **Contenance** : 33 cl **PVC indicatif** : 2,95 € **LE PLUS** L'arrivée d'un brasseur artisanal sur le segment très en vogue du « zéro ». **LE MOINS** Le prix de ces recettes sans alcool, supérieur à celui des références classiques.



CŒUR DE POM' DÉBARQUE SUR LES INFUSIONS BIO

► La marque de jus de fruits des Jardins de l'Orbrie explore le territoire des infusions pétillantes bio. « *L'idée est de proposer une gamme de boissons naturelles à base d'infusions véritables et de jus de fruits pour apporter la sucrosité. La gazéification, élément de différenciation notable sur la catégorie, permettra d'apporter une dimension rafraichissante augmentée* », décrit Olivier Bourasseau, directeur marketing, communication et innovation de la société. Cinq recettes sont proposées : thé vert-menthe, hibiscus-touche de basilic, citron-touche de thym, hibiscus-gingembre et anis vert.

Contenance : 75 cl **PVC indicatif** : 1,95 € **LE PLUS** Cœur de Pom' surfe sur les tendances porteuses des infusions et de la naturalité. **LE MOINS** La marque de jus devra réussir à se faire une place sur le marché bataillé des thés et des infusions glacés.



LOIRE PROPRIÉTÉS PROPOSE UNE VUE À 360°

► Mettre en avant la Loire et sa typicité, tel est l'objectif du groupement coopératif ligérien avec sa nouvelle collection nommée 360° Loire. Et pour cela, Loire Propriétés surfe sur la tendance montante des IGP associées à un packaging identitaire. La gamme comprend trois blancs, un rosé tendre et un rouge certifié AB, tous au même prix. Elle est également déclinée en Bib® pour le rosé, le sauvignon blanc et le chardonnay. Les cépages sont mis en avant (sauf sur le rosé) : chenin, sauvignon blanc, chardonnay et cabernet franc. Une illustration différente pour chaque cuvée a été créée et deux options de bouchage sont proposées : à vis sur une bouteille bourguignonne pour la modernité ou à bouchon classique sur une bouteille ligérienne pour la réassurance.

Contenances : 75 cl et 3 l pour le Bib® **PVC indicatifs** : 3,20 € et 7,50 € pour le Bib®. **LE PLUS** Un graphisme élégant à la fois moderne et dans les codes ligériens. **LE MOINS** Le chardonnay n'est pas un des cépages les plus emblématiques de la Loire.



La famille Pressade s'agrandit

► La marque de nectars bio du groupe Britvic complète sa gamme de briques au format 1,5 litre avec deux nouveaux parfums : orange-clémentine-raisin et pomme-cassis. Leader sur le segment des jus de fruits bio avec 26 % de part de marché valeur, la signature propose désormais un total de 10 références de produits familiaux. **Contenance** : 1,5 l **PVC indicatif** : 2,49 €



Appleton Estate dévoile son 8 ans



► L'histoire d'amour entre Appleton Estate et Carrefour se poursuit. Alors que l'enseigne avait relancé la signature jamaïcaine à l'occasion de la fête des pères 2019 avant de l'intégrer progressivement à son fond de rayon, elle a présenté la cuvée 8 ans en exclusivité en fin d'année dernière. Commercialisé par Campari France Distribution, ce produit est un assemblage de rhums distillés en alambic à repasse (pot still) et en alambic à colonne, vieillies au minimum 8 ans. **Contenance** : 70 cl **PVC indicatif** : 33,50 €

Adrien Vacher met la roussanne à l'honneur

► Le négociant savoyard sort des codes du vignoble avec cette roussanne vendangée en surmaturité. Elle possède ainsi un taux de sucre supérieur à celui prévu par le cahier des charges des AOP de Savoie et est donc commercialisée sous la dénomination « vin de France ». Pour l'entreprise, ce produit est un vin 100 % dessert. À la dégustation, il présente des notes de coings et de fruits confits, une bouche douce et sucrée tout en conservant de la fraîcheur. **Contenance** : 50 cl **PVC indicatif** : 11,40 €



NOUVEAUX PRODUITS