

COMMUNIQUE DE PRESSE

Un Coup de Cœur de femmes pour la cuvée « Chamasûtra »

Le vin « Chamasûtra » joue de tous ses charmes : séducteur, discret et atypique, ce vin plaisir mérite son nom évocateur. La cuvée IGP Gard rouge 2019 du Cellier des Chartreux a reçu une double reconnaissance lors des événements organisés par La Coopération Agricole Occitanie. Ce vin a été médaillé d'Or par un jury de professionnels de la filière et de consommateurs avertis lors du Concours des vins de la coopération Occitanie. Il a également été élu « Coups de Cœur de femmes 2020 » par un jury d'une vingtaine de femmes d'influence, journalistes ou cheffes d'entreprise, à l'occasion de l'évènement du même nom.

Pour en savoir plus sur cette sélection :

<http://concoursdelacooperation.fr/coup-de-coeur/>



Le trophée Coup de Cœur de Femmes remis à la coopérative



Anthony BAFOIL, Président du Comité Territorial du Gard - Vignerons Coopérateurs Occitanie a remis le trophée Coup de Cœur de Femmes 2020 à Christophe NOVARA, Président de la cave.

Ici, une cave coopérative, comme son nom l'indique, c'est avant tout des coopérateurs, avec leur capacité à créer un esprit collectif et partager une mission commune. Félicitation aux femmes et aux hommes du Cellier des Chartreux pour ce trophée qui récompense leur travail d'équipe !

L'audace réussit à ceux qui savent créer des occasions

Conjuguer l'audace et la créativité des entreprises à taille humaine, au sens du réalisme et des responsabilités, telle est la feuille de route du Cellier des Chartreux. C'est ainsi que naissent les défis et de jolies histoires comme la malicieuse et un brin impertinente trilogie des chats – ceux au pelage gris-bleu... les Chartreux. : « La Nuit tous les Chats sont gris » en rosé, « Je donne ma langue au Chat » en blanc et « Chamasûtra » en rouge. Inventive et inspirée, la cave prépare de nouvelles cuvées qui seront à découvrir bientôt au caveau.



« Chamasûtra », il fallait oser !

Ce vin rouge tout en sensualité et gourmandise, issu d'un assemblage de Merlot et Syrah, voit le jour à l'occasion de la Saint Valentin en février 2015. Ce devait être une série limitée, qui s'est pérennisée depuis pour satisfaire les amateurs de cette cuvée. Une très bonne idée cadeau pour le 14 février à venir !

Contacts presse :

Vignerons Coopérateurs d'Occitanie : Aurélie MONJOINT – 06 87 28 70 02 – a.monjoint@coopoccitanie.fr
Cellier des Chartreux : Christophe NOVARA, Président - 04 90 26 39 40 - c.novara@cellierdeschartreux.fr



CELLIERS DES CHARTREUX

D6580 - 30131 Pujaut

Tél : 04 90 26 39 40 - www.cellierdeschartreux.fr

CHAMASÛTRA, IGP GARD, ROUGE 2019

A quelques minutes d'Avignon, capitale des Côtes-du-Rhône depuis 1929, les 81 coopérateurs du Cellier des Chartreux conjuguent, avec bonheur, l'audace et la créativité des entreprises à taille humaine, au sens du réalisme et des responsabilités que leur confère une expérience presque centenaire !

Cépage : Syrah & Merlot.

Commentaire de dégustation :

Vin avec une jolie robe rubis foncé. Il présente des arômes de fruits rouges intenses, fraise des bois et des notes vanillées et toastées. Vin rouge souple et ample avec une finale douce en bouche.

Conseil du sommelier :

A servir autour de 13-16°C. Parfait avec les hors d'œuvres, grillades, gibiers et fromages.

Circuit de commercialisation :

Circuit traditionnel (CHR, Caviste)

Prix de vente consommateur : 5,20 €



LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 750 ha
- Nombre d'adhérents : 81
- Volumes produits : 40 000 hl
 - dont 25% d'AOC
 - dont 75% d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 10%
 - CHR : 35%
 - Export : 8%
 - Vrac : 4%

