

Chardo MULE®

L'ART DE PIMENTER VIN DE FRANCE

2/3 Chardonnay Vin De France
1/3 Ginger Beer
1 trait de jus de citron vert



Communiqué de presse - actualité

Juin 2023



Vin De France Cocktails

Avec le Chardo Mule® on Tour, ça va shaker sur la Côte Ouest du 13 au 28 juillet !

Cet été, du 13 au 28 juillet Vin De France Cocktails saute dans son Combi Volkswagen et embarque sur la côte Ouest à l'occasion de son Chardo Mule® on Tour : un road trip dédié à son cocktail Chardo Mule® pour partir à la rencontre des néo-dégustateurs ! Plus de cinq étapes sur les plages de France sont programmées pour faire découvrir aux vacanciers les saveurs des cocktails avec Vin De France De Lorient à La Rochelle, les amateurs confirmés et néophytes curieux pourront vivre des moments de partage et de convivialité signés VDF Cocktails !

CHARDO MULE® ON TOUR : EMBARQUEZ POUR DES SAVEURS INEDITES !



Du 13 au 28 juillet, Vin De France Cocktails donne rendez-vous aux amateurs de vins et aficionados des cocktails sur la Côte-Ouest devant le Combi Volkswagen Chardo Mule® on Tour pour découvrir les créations inédites de cocktails avec du vin. Tout est mis en place pour révéler les cépages Vin De France avec des recettes tendances et facilement reproductibles.

La Star de ce road trip ? Le Chardo Mule® - invention de Vin De France Cocktails pour mettre en avant toutes les saveurs du chardonnay mixé par l'influenceur barman [@monsieurcamille](https://www.instagram.com/monsieurcamille) ! Pour les amateurs de goûts fruités, d'autres cocktails, tel que le Flower Rosé, seront également présentés.

LES VDF COCKTAILS N'ONT PAS FINI DE FAIRE DES ADEPTES

L'Anivin de France renouvelle l'expérience de la découverte et de la dégustation de vins avec les VDF Cocktails. Cette stratégie pour conquérir les nouveaux consommateurs est habilement cultivée depuis 3 ans. Ainsi, les VDF Cocktails, boissons rafraîchissantes et gourmandes, viennent casser les codes traditionnels du vin, tout en s'affirmant comme une réponse aux envies « low ABV » (faible en alcool) et « low sugar » (faible en sucres), particulièrement présentes chez la cible des 20-30 ans. Preuve en est que la Liberté, la Qualité et la Créativité restent les ingrédients principaux de l'avant-gardiste dénomination Vin De France !

Le Chardo Mule® on Tour vous donne rendez-vous à :



- Lorient,
- La Baule,
- Saint-Gilles-Croix-de-Vie,
- Les Sables D'Olonne,
- La Rochelle

Et d'autres villes étapes sont à découvrir sur les réseaux sociaux de Vin De France.

SIX COCKTAILS AGITATEURS A L'INSPIRATION "FRENCH TOUCH"

Chardo Mule®, Sauvignon Special, Flower Rosé... Six recettes « french touch » ont été imaginées, en collaboration avec l'expert en mixologie Ugo Jobin de Ugo and Spirits, pour valoriser les cépages de Vin De France. En résulte une collection de VDF Mule et une collection de VDF Tonic, déclinées dans les trois couleurs, où les vins sont « pimpest » par de la ginger beer, un trait de rose, des rubans de concombre...

VDF COCKTAILS, UN UNIVERS EN MOUVEMENT

Toute l'année, de nombreuses initiatives événementielles et une communication ingénieuse et décalée est mise en place pour stimuler la visibilité des VDF Cocktails auprès des nouveaux consommateurs :

- Présence dans les festivals grand public telle que la Cocktail Street/Whisky Live Paris...
- Une stratégie de création de buzz dans les médias dont Instagram, Facebook et TikTok, terrain de jeu de Monsieur Camille
- Une campagne publicitaire digitale sur la recette du Chardo Mule® « L'art de pimenter Vin De France » pour accompagner la dégustation des VDF Cocktails en terrasses
- Des kits d'animation (verres, menus back bar...) pour des terrasses aux couleurs de VDF Cocktails dans toute la France.

Collection VDF Mule



Collection VDF Tonic



L'ANIVIN DE FRANCE

Créée en 2009, l'Association Nationale Interprofessionnelle en charge de Vin De France est une interprofession qui comporte deux familles professionnelles : la Production et le Négoce. Elle a pour missions de promouvoir les vins de la dénomination Vin De France sur le marché français et les marchés exports, mais également de valoriser la qualité de ces vins (Concours Best Value Vin De France Selection) et faire découvrir les cépages de France, tout en s'inscrivant dans une démarche de développement durable, en adéquation avec le profil de vin recherché. Vin De France porte dans son ADN la liberté, la qualité et la créativité. www.vindefrancewines.com