



BiBoViNo

DuBonVinDansDesBeauxBibs

Né en 2013, BiBoViNo est le nouveau concept de caviste qui révolutionne le secteur avec des vins d'exception, exclusivement conditionnés en BiB (pour Bag-In Box®) et sélectionnés par Bruno Quenioux, sommelier atypique et dégustateur implacable.

Comptant désormais 28 magasins en France et à l'étranger et une gamme d'une quarantaine de très jolis crus, BiBoViNo lance un nouveau pavé dans la mare en faisant le choix audacieux de proposer en BiB deux des plus nobles appellations rodhaniennes : un Condrieu et une Côte-Rôtie, du Domaine Christophe Pichon.

No Limit !

Grâce à un cahier des charges très strict qui respecte parfaitement les propriétés organoleptiques propres à chaque vin – élaboré avec Smurfit Kappa, le spécialiste de ce conditionnement – BiBoViNo a déjà séduit de nombreux vignerons réputés. Alors pourquoi s'arrêter en si bon chemin ? En ajoutant un Condrieu et une Côte-Rôtie à sa gamme, BiBoViNo réinvente la manière de consommer les grands crus : à tout moment, en de multiples occasions, sans se soucier de la conservation après ouverture.

« Nous voulons prouver qu'il n'y a pas de limite qualitative pour le Bag-In-Box® », déclare Bruno Quenioux. « Lorsque nous avons proposé en Bib un Crozes-Hermitage, puis les crus du Beaujolais de Jean-Paul Brun, tout le monde nous a pris pour des fous. Et pourtant, le résultat est là, ce sont les références les plus qualitatives qui se vendent le mieux dans nos magasins. »

Deux grands vins, un vigneron

Pour réussir ce pari, il fallait convaincre un vigneron emblématique. Sous l'impulsion de Bruno Quenioux, Christophe Pichon n'a pas hésité à se lancer dans l'aventure BiBoVino, choix qu'il revendique haut et fort : *« Mettre en BiB des vins aussi prestigieux que le Condrieu et la Côte-Rôtie ne me pose pas de problème d'image, au contraire : le Bib est un contenant innovant, moderne et devient même tendance ; les packagings de BiBoViNo sont élégants, leur forme ronde est très séduisante. En tant que Président du Syndicat de l'appellation Condrieu, c'est une expérience que je trouve intéressante ; cela démontre que nous sommes tournés vers l'avenir, que nous sommes à l'écoute des nouveaux modes de consommation »*



BiBoViNo

DuBonVinDansDesBeauxBibs

Christophe Pichon est de ces hommes qui savent exprimer toute la richesse du terroir et tirer le meilleur de chaque millésime. À partir d'un vignoble très difficile à travailler, aux versants abrupts et aux sols sableux et granitiques, il parvient à élaborer des cuvées extraordinaires. Celles qu'il a élaborées avec Bruno Quenioux pour BiBoViNo en sont une brillante illustration.



Condrieu, cuvée *Trésor* 2015
DOMAINE CHRISTOPHE PICHON

Issu d'un millésime solaire et malgré une certaine opulence, la fraîcheur du terroir est bien présente pour vivifier et magnifier les saveurs du viognier.
La première gourmandise passée, c'est la grande noblesse des poivres fins du granit qui illumine les papilles en toute légèreté.

En vente à partir du 15 octobre 2016
Édition limitée à 500 exemplaires
99,00€ les 2L



Côte-Rôtie, cuvée *Céleste* 2015
DOMAINE CHRISTOPHE PICHON

Vin d'une grande puissance, d'une belle épaisseur, des tanins soyeux, tout en conservant une belle fraîcheur, comme si une source jaillissante venue des entrailles de cette terre venait compenser l'excès de soleil du millésime.
Émotion et vibration sont au rendez-vous.

En vente à partir du 15 novembre 2016
Édition limitée à 500 exemplaires
108,00€ les 2L

Contact presse Agence Lisa Kajita
juliette@lisakajita.com
01 42 61 36 08

www.bibovino.fr



Bag-in-Box® est une marque déposée par
