

The background features a stylized illustration. On the right side, a hand in a white sleeve points towards the left. Below the hand, a wine bottle sits on a red tray. To the right of the bottle, a wine glass is partially visible. The background is a solid dark blue color.

DOSSIER DE PRESSE

# FOIRE AUX VINS 2021

**Cdiscount**

SPECIALISTE EN VIN - ALCOOL - CHAMPAGNE  
DEPUIS 2006

# FOIRE AUX VINS 2021

## Cdiscount

### AFFIRME SA POSITION D'EXPERT ET DE PREMIER CAVISTE EN LIGNE DE FRANCE

Du 8 au 26 septembre 2021, ce sont plus de 400 références qui seront proposées aux Français parmi lesquelles, une offre très large de pépites de l'ensemble des vignobles français ou internationaux, qu'il s'agisse de grands crus, de seconds vins ou de vins bios.

En travaillant au plus près des producteurs, Cdiscount a construit une offre riche et hétérogène proposant ainsi à ses clients d'excellents crus aux meilleurs prix. Cdiscount a souhaité mettre en avant cette année pour la Foire aux Vins son expertise en faisant découvrir à ses clients des crus avec des profils gustatifs proches ou au contraire très différents. Présentés sur le site sous la forme de « matchs », les équipes mettront en avant ce qui fait l'identité d'un vin (terroir, cépage, région, mode de conservation, technique de vinification...) pour proposer aux clients de découvrir des vins qu'ils n'auraient pas forcément eu l'idée de déguster.

A travers cet événement, Cdiscount confirme à nouveau sa vocation à rendre accessible toute la richesse des vignobles français et internationaux au plus grand nombre.

*« Pour cette Foire aux vins d'automne, Cdiscount a voulu mettre en avant la diversité des vins français et étrangers. A travers une sélection riche présentée sous forme de matchs entre deux ou trois bouteilles, notre volonté est de faire découvrir à nos clients des pépites aux profils différents mais qui peuvent avoir une caractéristique commune. »*

**Pierre-Louis Bodin**  
Responsable de la catégorie  
Vins & Spiritueux chez Cdiscount

## REVISITER LES CLASSIQUES ET DÉCOUVRIR DE NOUVELLES SAVEURS AVEC LA FAV 2021 DE CDISCOUNT

Cdiscount, en tant que leader français du e-commerce et premier caviste en ligne, a fait le choix de mettre son expertise (plus de dix ans de travail quotidien avec les vignerons et vigneronnes qui met en lumière toute l'excellence de notre terroir) au service des clients avec une Foire aux Vins sous le signe de la découverte.

Les clients seront invités à commander des vins par lot de 2 (ou de 3) qui leur permettront de découvrir toute la richesse du vignoble français, mais également des crus internationaux ! Autour de thématiques fortes comme « Le duel des Pinot Noir Loire vs Languedoc », « Le match des grandes appellations bordelaises en Bio », « Même domaine, cépages différents » ou encore « Élevage en fût vs élevage traditionnel », ces « matchs » seront autant d'invitations à tenter de nouvelles expériences gustatives. Les équipes de Cdiscount mettront en avant ce qui fait l'identité de chaque vin (terroir, cépage, région, mode de conservation, technique de vinification...) pour aider les consommateurs à faire leur choix et apprécier la dégustation.

*« Cdiscount, en tant que premier caviste en ligne de France, a toujours eu à cœur d'être à l'écoute des consommateurs. La Foire aux Vins passionne les Français et nous avons souhaité profiter de ce temps fort annuel pour les inciter à découvrir de nouvelles saveurs et toute la richesse de notre offre. Le digital est un formidable outil pour élargir ses horizons et les Français ne s'y trompent pas, ils sont toujours plus nombreux à se rendre sur Cdiscount pour faire leurs achats en vins et spiritueux. Un succès qui rend fières toutes les équipes qui travaillent main dans la main avec les vignerons et vigneronnes pour proposer les meilleurs crus aux meilleur prix. »*

### UNE OFFRE ÉLARGIE ET UNE EXPÉRIENCE CLIENT ENRICHIE

Fier de son ancrage bordelais, Cdiscount est rapidement devenu un acteur incontournable dans la vente de vins sur Internet. Avec aujourd'hui plus de 7 000 références en provenance de toutes les régions viticoles françaises, mais également du monde entier, en offre permanente et 4 millions de bouteilles vendues chaque année, Cdiscount se positionne comme le premier caviste en ligne français.

Un succès essentiellement lié à l'expertise de ses équipes interne - cavistes, sommeliers, acheteurs - qui goûtent et valident chaque vin avant qu'il ne soit proposé à la vente. Une démarche exigeante qui fonde son ADN : rendre accessible à toutes les meilleures cuvées et dénicher les vins qui raviront tous les Français quelles que soient leurs envies.

Depuis 2020, nous assistons à une accélération de la digitalisation des usages de consommation et un essor du e-commerce. Les distributeurs qu'ils soient physiques ou ayant déjà une activité en ligne ont pris conscience de la nécessité d'accélérer sur leur activité e-commerce et le monde viticole n'y fait pas exception. Fidèle à son engagement de soutien au savoir-faire français, Cdiscount a choisi d'ouvrir sa marketplace aux vignerons pour leur permettre de vendre leurs vins sur son site tout en leur offrant son expertise logistique et ainsi proposer à ses clients une offre enrichie.

Très rapidement, Cdiscount a su valoriser les différents produits qu'il propose en offrant à ses clients une expérience propre à chaque univers : les champagnes que l'on peut découvrir à travers les produits de vignerons, les grands formats ou les coffrets cadeaux, les spiritueux proposés en fonction de la typologie du produit et de l'instant de consommation (la rhumerie, l'espace dégustation whisky, ...), ou encore une offre de Bag in Box sur des références qualitatives et innovantes.

La volonté de Cdiscount est d'offrir à ses clients une expérience unique tout en les accompagnant dans leur choix.

## L'AIDE AU CHOIX DU CLIENT, UN INVESTISSEMENT PERMANENT POUR CDISCOUNT

Afin de proposer une expérience client toujours plus personnalisée et d'accompagner ses clients dans leur choix, Cdiscount a mis en place des outils d'aide au choix comme le sommelier virtuel qui permet de guider les clients dans leurs accords mets-vins ou de trouver un vin en particulier en fonction de leurs préférences : couleur, occasion de dégustation, niveau d'expertise, budget ... Ainsi, le consommateur peut se laisser guider avec une sélection ciblée, correspondant exactement à ses besoins, lui simplifiant ainsi son processus d'achat.

L'acte d'achat sur les vins est impliquant pour les clients, il apparaît donc essentiel de le rendre plus accessible, de le simplifier en apportant toujours plus de conseils et de contenu.

## UNE LIVRAISON À DOMICILE GARANTIE « ZÉRO CASSE » EN 24H !

C'est l'une des grandes attentes du consommateur lors de ses achats en ligne, il est donc essentiel pour Cdiscount d'apporter un niveau de prestation inégalé à ses clients en termes de livraison, de conditions de stockage et d'emballage et ainsi garantir l'intégrité de chaque bouteille expédiée.

Cdiscount a beaucoup investi sur ce point en stockant l'ensemble des vins proposés. Depuis le lancement de son département Vins & Spiritueux en 2006, Cdiscount travaille avec un spécialiste du stockage et de la livraison des vins, Dartess. Stockés dans un entrepôt dédié de 3 000 m<sup>2</sup>, les vins bénéficient d'une température constante comprise entre 10 et 14°C, une hygrométrie optimale de 70% pour préserver les bouchons de tout dessèchement, d'un éclairage doux pour protéger les bouteilles des UV et d'une aération permanente.

Chaque bouteille expédiée est conditionnée à la main dans un carton spécifique et renforcé, doté d'une quadruple cannelure, éprouvé pour sa solidité et son imperméabilité. Ce dispositif vise à garantir une qualité optimale au client. Dans le cas contraire, Cdiscount rembourse ou réexpédie une nouvelle commande.

# LA SELECTION

## COUP DE COEUR

### DANIEL BIDEAU EN FUT DE CHENE ET ACACIA - 2016

VIN BLANC DE LOIRE

---

**Appellation** Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

**Millésime** 2016

**Cépage(s)** Melon de bourgogne

**Accords mets/vins** Apéritif, poissons, viandes blanches, fromage de chèvre

**Notes de dégustation** Jolie robe or brillant. Nez délicat mêlant la fleur d'acacia et le miel. En bouche, un vin qui possède du gras, associant des notes fruitées sur les agrumes à un boisé discret. Finale légèrement toastée avec de la longueur.

---

**Prix de vente TTC : 9,99 €**

---



### FREDERIC MAGNIEN - 2014 - BOURGOGNE CHARDONNAY

VIN BLANC DE BOURGOGNE

---

**Appellation** Bourgogne Chardonnay

**Millésime** 2014

**Cépage(s)** Chardonnay

**Accords mets/vins** Fruits de mer, poissons grillés, viandes blanches

**Notes de dégustation** Finesse, autour d'arômes et de saveurs typiques du chardonnay, beurre frais, pomme, poire, noisettes mielleux et citronné à la fois.

---

**Prix de vente TTC : 9,99 €**

---



### LA CUVÉE ELEGANCE - COTES DE PROVENCE

VIN ROSE DE PROVENCE

---

**Appellation** Côtes de Provence

**Millésime** 2020

**Accords mets/vins** Plats Méditerranéens, apéritif, sushis

**Notes de dégustation** Magnifique Côtes de Provence, avec des fruits à chair blanche au nez et en bouche.

---

**Prix de vente TTC : 4,99€**

---



## SELECTION FABREGUES PINOT NOIR

### VIN ROUGE DU LANGUEDOC ROUSSILLON

---

**Appellation** IGP Pays d'OC

**Millésime** 2020

**Cépage(s)** Pinot Noir

**Accords mets/vins** Cette cuvée s'appréciera accompagnée d'une viande en gelée, au top sur une tête de veau sauce ravigote.

**Notes de dégustation** Robe d'une bonne intensité avec des reflets rubis. Le premier nez développe des saveurs de fruits rouges à noyaux et des notes balsamiques de camphre et eucalyptus, à l'agitation se dégagent des arômes d'épices de poivre et de cannelle.

L'attaque est ronde et volumineuse suivie d'un milieu de bouche étonnamment frais et intense sur des tanins veloutés.

La finale offre une bonne persistance sur des notes de pruneaux.

---

**Prix de vente TTC : 5,49 €**

---



## DOMAINE BELLEVUE EN TOURAINE MALBEC - 2019

### VIN ROUGE DE TOURAINE

---

**Appellation** Touraine

**Millésime** 2018

**Cépage(s)** Malbec

**Accords mets/vins** Viandes rouges, fromage, gibier.

**Notes de dégustation** Robe sombre, violet. Nez ouvert et intense. Arômes intenses de violette, cerise cuite, liqueur d'orange. Le milieu de bouche est tendre et soyeux. Les tanins, denses commencent à se fondre. La finale est fraîche et longue.

---

**Prix de vente TTC : 5,49 €**

---



## DIEMERSFONTEIN CARPE DIEM MALBEC - 2015

### VIN ROUGE DU MONDE

---

**Appellation** Afrique du Sud

**Millésime** 2015

**Cépage(s)** Malbec

**Accords mets/vins** Viandes rouges grillées, agneau roti.

**Notes de dégustation** En bouche, ce vin rouge est un vin puissant et gourmand.

---

**Prix de vente TTC : 24,90 €**

---



**DOMAINE DE GRANGENEUVE L'INITIALE H - 2018 - GRIGNAN-LES-ADHEMAR**  
VIN ROUGE DU RHÔNE

---

**Appellation** Grignan les Adhémar

**Millésime** 2018

**Cépage(s)** Grenache, syrah

**Accords mets/vins** Viande rouge, fromages.

**Notes de dégustation** Un vin gourmand, sur le fruit, typique du Rhône.

---

**Prix de vente TTC : 5,99 €**

---



**DOMAINE DE LA LIBELLULE - 2020**

VIN ROUGE DU RHÔNE

---

**Appellation** Vacqueyras

**Millésime** 2020

**Cépage(s)** Grenache, syrah

**Accords mets/vins** Viande rouge, gibier et fromage.

**Notes de dégustation** La robe est d'un rouge profond. Le nez est intense et complexe, sur des notes de fruits noirs, de réglisse et d'épices. La bouche est ample et puissante avec des tanins soyeux et une longue persistance aromatique.

---

**Prix de vente TTC : 10,99 €**

---



**LUNA SICANA NERO D'AVOLA « A ZITA CU ZITU » - 2018**

VIN ROUGE

---

**Appellation** Italie

**Millésime** 2020

**Cépage(s)** Nero d'avola

**Accords mets/vins** Cailles rôties, Brochettes de Mouton, Saint Nectaire fermier.

**Notes de dégustation** Un vin magnifique, élégant et fin, des notes épicées en fin de bouche.

---

**Prix de vente TTC : 19,90 €**

---



**CAVE DE LUGNY BLANC DE BLANCS**

CREMANT DE BOURGOGNE

---

**Appellation** Crémant de Bourgogne

**Accords mets/vins** Apéritif, dessert.

**Notes de dégustation** Très aromatique parce que 100% Chardonnay. Arômes de noisettes grillées, beurre frais et d'amande. Extrême finesse de la bulle.

---

**Prix de vente TTC : 7,50 €**

---





**Cdiscount**