



MAÎTRES VIGNERONS
DE LA PRESQU'ÎLE
DE SAINT-TROPEZ

GRAIN DE GLACE

LE ROSÉ DE L'HIVER



2026

**18 ANS APRÈS AVOIR
CRÉÉ LE ROSÉ DE L'HIVER,
GRAIN DE GLACE
RÉINVENTE LA RELATION
AU VIN.**

En 2008, les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez prenaient le marché à contre-pied en lançant Grain de Glace, le premier rosé de l'hiver AOP Côtes de Provence. Dix-huit ans plus tard, si plusieurs se sont lancés dans son sillage, Grain de Glace continue d'ouvrir la voie. Après une première expérience immersive en réalité augmentée en 2025, elle franchit cette année une nouvelle étape : avec Bernard, le Saint-Bernard de l'édition 2026, le consommateur n'entre plus seulement dans son univers, il interagit avec lui.

CRÉER DE NOUVEAUX USAGES PLUTÔT QUE SUIVRE LES TENDANCES

Il fallait oser servir du rosé en plein hiver. En 2008, alors que sa consommation restait très largement associée aux beaux jours, les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez imaginent Grain de Glace, premier rosé de l'hiver AOP Côtes de Provence, spécifiquement vinifié pour être dégusté dès le 1er décembre. Une idée qui séduit, de 15 000 bouteilles lors de la première édition, plus de 120 000 aujourd'hui vendues en quelques mois des terrasses parisiennes à celles au pied des pistes. Au fil des éditions, son bestiaire hivernal est devenu une signature et ses bouteilles des collecteurs. Loin de rester sur ses acquis, Grain de Glace continue d'explorer de nouveaux usages.



EN 2025, L'IMMERSION. EN 2026, LA RELATION.

L'an dernier, Grain de Glace faisait déjà entrer la réalité augmentée dans son univers : en scannant le QR code de la bouteille, le consommateur pouvait rencontrer le mammoth, le faire apparaître dans son environnement et prendre la pose à ses côtés. Cette année, Bernard prend le relais... et mène le jeu. L'expérience immersive demeure, mais le Saint-Bernard, fidèle à sa nature, devient alors le guide du consommateur. « Quand Grain de Glace est-il né ? Avec quels plats l'accorder ? » Bernard questionne, interroge, fait jouer et entraîne chacun à la découverte de la cuvée, de son histoire et de ses accords. À la clé, la possibilité de remporter des pièces de la collection Grain de Glace : verres, bonnets, plaids... Après avoir créé de nouveaux instants de consommation au cœur de l'hiver, Grain de Glace franchit ainsi une nouvelle étape : faire de la bouteille la porte d'entrée vers tout un univers de marque.



LE ROSÉ D'HIVER, UNE INTUITION DEVENUE UN USAGE

En désaisonnalisant le rosé dès 2008, les Maîtres Vignerons avaient identifié très tôt une évolution des usages. Dix ans plus tard, l'étude OpinionWay réalisée pour les Maîtres Vignerons confirmait déjà que 62% des Français considéraient que le rosé pouvait se boire toute l'année.

Depuis, le rosé poursuit son chemin à table : selon le Baromètre SOWINE/Dynata 2025, près d'un Français sur deux (49%) déclare aujourd'hui en consommer au cours des repas.

Grain de Glace accompagne ce mouvement depuis près de deux décennies : un rosé pensé non plus pour une saison, mais pour un moment, un plat, une envie.

UNE VINIFICATION PARTICULIÈRE

Grain de Glace 2026 assemble Cinsault, Grenache et Syrah, issus d'une sélection parcellaire des terroirs de Provence. Vendanges nocturnes pour préserver fraîcheur et arômes, fermentation à basse température : la vinification reste fidèle à l'ADN de la cuvée. Robe pâle et cristalline, nez d'agrumes et de fruits exotiques, bouche fraîche, élégante et gourmande : Grain de Glace accompagne les repas de fête comme les soirées au coin du feu, jusqu'aux accords les plus hivernaux, et s'imisce même entre fondue et raclette.

TOUJOURS UN PAS D'AVANCE

Rosé d'hiver, nouvelles façons de consommer, réalité augmentée, interaction avec la cuvée : Grain de Glace illustre une conviction portée depuis plus de 60 ans par les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez : l'innovation n'a de sens que lorsqu'elle crée de nouveaux usages. Réunissant 11 propriétés et trois caves sur plus de 1 000 hectares sous gestion parcellaire, les Maîtres Vignerons commercialisent plusieurs millions de bouteilles sur cinq continents. En 2008, Grain de Glace ouvrait le sillage du rosé d'hiver. Dix-huit ans plus tard, il continue de repousser les frontières. Cette fois, Bernard ne se contente plus d'incarner son univers : il invite le consommateur à en faire partie. L'édition 2026 est proposée en : **75 cl, 150 cl et 300 cl**, avec trois décors exclusifs autour du Saint-Bernard.



75cl
12,95€



150cl
32,10€



300cl
116,26€

