

LA SELECTION DES HALLES METRO RECOMPENSEES AU TROPHEE LYON BEAUJOLAIS NOUVEAU 2024

Ce samedi 10 novembre s'est tenu le Trophée Lyon Beaujolais Nouveau. Organisé par l'Union des Œnologues de France, il a récompensé l'excellence des vins nouveaux lors de son concours annuel. Pour cette nouvelle édition 2024, les Halles METRO se sont vues décerner 3 médailles d'Or pour ses Beaujolais vinifiés avec ses partenaires, à partir d'assemblages exclusifs réalisés par les dégustateurs METRO, cuvées réservées à l'enseigne.

Seul concours officiel agréé par la DGCCRF, cet événement prestigieux a réuni 265 vins dégustés à l'aveugle par un jury d'experts composé de 77 œnologues et sommeliers.

Les vins primés :

- Beaujolais Nouveau André Vonnier (MDD METRO)
- Beaujolais-Villages Nouveau André Vonnier (MDD METRO)
- Beaujolais-Villages Nouveau Georges Duboeuf (assemblage exclusif et étiquette dédiée enseigne METRO)



Ces cuvées « auréolées », déjà disponibles dans les Halles METRO, seront commercialisées à l'occasion du lancement national du Beaujolais Nouveau, ce jeudi 21 novembre. Une opportunité unique pour les professionnels - *cafés, hôtels, restaurants et revendeurs spécialisés* - de faire découvrir ces vins à leur clientèle.



A propos de METRO France

METRO est le premier fournisseur de la restauration indépendante France. Avec 99 Halles réparties sur l'ensemble du territoire, offrant la possibilité de venir sur site ou de se faire livrer, METRO France propose à tous les restaurateurs et commerçants une offre globale alliant l'approvisionnement en produits alimentaires allant de l'ultra frais au sec, et leurs compléments en équipements et en services. Ses 9 000 collaborateurs mettent chaque jour leur expertise au service de 400 000 professionnels. Avec 50 000 références, dont 10 000 en produits locaux et régionaux, et plus de 180 000 sur metro.fr, l'enseigne est la seule à proposer tous les jours la plus grande offre sur le marché, et s'engage auprès des professionnels, qu'ils soient producteurs, restaurateurs ou artisans, notamment avec la Charte Origine France qui



valorise l'agriculture française auprès de la restauration indépendante. METRO soutient également les grands événements de la profession tels que le Bocuse d'Or, le Trophée du Maître d'Hôtel ou le lancement du guide Michelin. Certifié ISO 22000 pour le management de la sécurité des denrées alimentaires, METRO France intègre pleinement la Responsabilité Sociétale et Environnementale à sa stratégie en adoptant les lignes directrices de la norme ISO 26000. Fidèle à ses valeurs, l'enseigne accompagne ses collaborateurs et ses clients avec des solutions clés en main pour un comportement socialement responsable et respectueux de l'environnement, afin d'améliorer leurs empreintes carbone et tendre vers plus de durable. www.metro.fr