

LÉON

PAR
Wolfberger

Une autre façon de savourer les bulles



Wolfberger dévoile sa dernière nouveauté... **Léon, des bulles en canettes, qui s'inscrivent dans les tendances nomade et low alcohol à travers deux déclinaisons : Léon 7° et Léon 12°.** Une effervescence tout en finesse, un goût frais et fruité, sans oublier un format pratique, qui invitent à découvrir le vinoble de la Maison sous un autre jour.

À DÉGUSTER BIEN FRAIS, NATURE OU EN COCKTAIL !



Léon par Wolfberger :
**des bulles qui se
réinventent en canettes !**

Avec Léon, Wolfberger revisite les codes du vin à travers un format inédit pour la Maison, la canette slim. Et Wolfberger signe également sa première création low alcohol, via une déclinaison à 7°. Une nouvelle expérience de dégustation, qui fait écho aux tendances du moment : des bulles, de la modération, de la légèreté et de la fraîcheur, de l'authenticité et de la simplicité.

Si le format change, l'exigence Wolfberger demeure intacte. Fruit de 125 ans d'histoire et de savoir-faire, Léon est né des raisins du terroir local : minutieusement cultivés et sélectionnés par les adhérents de la coopérative, ils sont ensuite travaillés en cave pour la vinification, mais aussi en distillerie pour Léon 7°.

Le résultat ? Des canettes de haute qualité, fidèles à la signature de la Maison.

Et parce que les modes de consommation évoluent, Léon réinvente les usages à travers son format individuel, nomade et pratique. **Sa fine pétillance et sa fraîcheur fruitée** accompagneront donc les moments de partage, de convivialité et de spontanéité : à table ou en pleine nature, pour un pique-nique ou une balade, en festival ou à l'apéritif.

Léon ou
l'univers
Wolfberger
d'hier à
aujourd'hui...

Entre tradition et modernité, cette innovation traduit l'identité Wolfberger, en lui conférant une résonance très actuelle.

Son nom ? Il fait référence à Saint-Léon IX, qui avait déjà inspiré de prestigieuses cuvées de la Maison et qui se réinvente aujourd'hui. Quant au loup (« wolf » en allemand), c'est une figure ancrée dans l'histoire de la marque. Avec un univers coloré, pop et dynamique, Wolfberger revisite ses codes, tout en restant fidèle à son ADN.



Léon 7° :
légèreté et gourmandise
en version low alcohol

De la légèreté et de la gourmandise dans une boisson aromatisée à base de vin, puis gazéifiée¹. **Des arômes subtils et naturels de yuzu et de cardamome.** Le tout en canette avec une signature low alcohol.

Un assemblage synonyme de finesse
Wolfberger a sélectionné des raisins de son terroir auprès des adhérents de la coopérative pour élaborer un vin blanc naturellement très aromatique, avec un bel équilibre entre fraîcheur et douceur. **Vinifié, puis travaillé en liquoristerie, il est assemblé avec des arômes 100% naturels et des jus de fruits concentrés.** Gazéifié et mis en canette, ses arômes sont préservés dans une version aérienne.

Dégustation découverte

Une effervescence fine et régulière. **Des arômes d'agrumes frais et d'épices délicates.**
Une saveur fraîche et tout en légèreté, acidulée et gourmande à la fois.

Inspirations estivales

À consommer bien frais et tel quel, mais aussi sur glace ou en cocktails.

QUELQUES EXEMPLES...

- Dans un grand verre ballon, accompagné de glaçons et d'un quartier de citron.

- **MOOV YOUR ZEST** par *Lukas Guyot*, sommelier du restaurant gastronomique *Utopie* à *Gueberschwihr* : 3 cl de Triple Sec Citron Collection Gourmandise® de Wolfberger, 3 cl de purée de fruit de la passion, 3 cl de jus de citron vert, 3 cl de tonic et 5 à 8 cl de Léon 7°.



Degré d'alcool : 7%
Format : canette slim 25 cl
- 40 kcal pour 100 ml
Prix : 2,90 € TTC l'unité

Léon 12° : intensité et caractère en version mousseux

Un vin blanc mousseux² en canette, qui vient souligner la richesse aromatique du raisin Wolfberger. Une boisson finement pétillante, **pleine d'intensité et de caractère**, avec un profil aussi frais que fruité.

Dégustation découverte

Des bulles fines et légères. **Un parfum d'épices douces, de mangue, de pêche jaune et de fleurs.** Un zeste de pomelo pour la fraîcheur et des saveurs résolument gourmandes.



Inspirations estivales

À consommer bien frais et tel quel, mais aussi sur glace ou en cocktails.

QUELQUES EXEMPLES...

- **Spritz Pink Pamplemousse** : 3 cl de NÉO® Spritz Pink Pamplemousse et 12 cl de Léon 12° .

- **Spritz Fraise-Rhubarbe** : 3 cl de NÉO® Spritz Fraise-Rhubarbe et 12 cl de Léon 12° .



Degré d'alcool : 12%
Format : canette slim 20 cl
- 89 kcal pour 100 ml
Prix : 2,90 € TTC l'unité

Produits disponibles sur le site e-commerce de Wolfberger et dans son réseau de boutiques boutique.wolfberger.com Mais aussi aux Eurockéennes et sur la Foire aux Vins d'Alsace

www.wolfberger.com

Depuis plus d'un siècle, Wolfberger s'impose comme un acteur clé du vignoble alsacien. Née en 1902 de la volonté de vignerons de s'unir autour d'une même exigence de qualité, la Maison coopérative poursuit aujourd'hui encore cette ambition fondatrice : allier authenticité, innovation et respect du terroir. Précurseur dans la reconnaissance du Crémant d'Alsace dans les années 1970, Wolfberger a su faire rayonner ses vins, crémants et Eaux-de-Vie bien au-delà des frontières régionales. Engagée dans une démarche durable de longue date, la Maison figure parmi les rares entreprises viticoles certifiées ISO 22 000 et ISO 50 001 et elle cultive l'ensemble de ses 1 300 hectares selon la charte Agri Confiance®. En 2024, cette dynamique s'est enrichie du label Vignerons Engagés et de la création d'un conservatoire ampélographique unique, dédié à la préservation du patrimoine viticole alsacien. Fidèle à ses racines, Wolfberger continue d'inventer la viticulture de demain, en conjuguant savoir-faire collectif, recherche scientifique et pratiques respectueuses de l'environnement.

Wolfberger

6 Grand'Rue 68420 Eguisheim • 03 89 22 20 20 • contact@wolfberger.com

¹ Par adjonction de dioxyde de carbone, lors du conditionnement.

² Vin mousseux, obtenu par adjonction de dioxyde de carbone, lors du conditionnement.
Crédit photo : Atelier Chez Elles

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION