

Berticot relève le défi du Dry January avec sa gamme de vins sans alcool : Bertico0%t

Qui dit nouvelle année, dit bonnes résolutions ! Pour certains, la première sera de participer au Dry January, ce défi qui consiste à ne pas boire d'alcool pendant tout le mois de janvier. Pour les soutenir dans leur démarche, la cave coopérative Berticot présente sa gamme de vins sans alcool Bertico0%t, une alternative idéale aux boissons alcoolisées traditionnelles.

Dry January : un mouvement suivi par près d'1/3 des Français de plus de 18 ans

Le Dry January a été lancé au Royaume-Uni il y a dix ans, dans le cadre d'une campagne de santé publique, avec pour objectif de faire une pause dans sa consommation d'alcool après les excès des fêtes de fin d'année. Le mouvement s'est étendu à la France en 2020, avec la participation de 5,4 millions de Français âgés de moins de 35 ans*. Un mouvement qui prend de l'ampleur d'année en année : en 2023, près d'un tiers des Français de plus de 18 ans, soit 17 millions de personnes**, envisageaient de participer au défi.

Avec sa gamme sans alcool, Berticot accompagne les Français durant le Dry January. Les vins Bertico0%t ont été finement élaborés pour que les consommateurs retrouvent le goût du vin et le plaisir de la dégustation, mais sans alcool. Les amateurs de vin, même les plus avertis, trouveront alors satisfaction avec les trois cuvées disponibles : rouge, blanc et effervescent.

Trois références sans alcool pour accompagner les Français durant le Dry January

Forte d'un savoir-faire de près de soixante ans, Berticot, première marque de vin du Sud-Ouest, a lancé en 2023 la gamme Bertico0%t avec 3 références (le Blanc, le Rouge et le Pétillant Blanc) issues d'une méthode de désalcoolisation réfléchie.

La gamme Bertico0%t, disponible en GMS (Grandes et Moyennes Surfaces), se décline sous la marque No Limit dédiée au circuit CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants).



La gamme sans alcool Bertico0%t



Le Blanc

Il se caractérise par une robe pâle dorée d'où s'échappent des arômes croquants de pomme verte et de bonbon anglais. La bouche, très aromatique, reflète bien le sauvignon avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Un profil thiolé frais et gourmand.

CÉPAGE : 100% Sauvignon
VINIFICATION / ÉLEVAGE : sans alcool



SERVIR
À 8°



SALADES ET TAPAS

PVC : 4,20-4,50€



Le Rouge

Couleur rouge pourpre sombre. La bouche est très aromatique et reflète étonnamment le terroir. Les arômes de fruits rouges sont intenses et gourmands. Les codes de dégustation du vin rouge sont bel et bien présents dans cette cuvée qui laisse ressentir une certaine structure.

CÉPAGE : 96% Merlot, 4% Cabernet franc
VINIFICATION / ÉLEVAGE : sans alcool



SERVIR
À 15°



APÉRITIFS



BARBECUE

PVC : 4,20-4,50€



Le Pétillant Blanc

Caractérisé par une robe pâle dorée perlée de fines bulles, ce pétillant laisse échapper des arômes de pommes vertes et de fleurs blanches, à l'instar du sauvignon. La bouche est vive et aromatique et présente des notes d'agrumes et de fruits blancs.

CÉPAGE : 100% Sauvignon
VINIFICATION / ÉLEVAGE : sans alcool



SERVIR
À 8°



APÉRITIFS



DESSERTS

PVC : 4,95€

La gamme sans alcool CHR : No Limit

Les trois références de la gamme Berticot possèdent une déclinaison dédiée au circuit CHR, présentée sous la marque No Limit.



Le Blanc

PVC : 7,20€



Le Rouge

PVC : 7,20€



Le Pétillant Blanc

PVC : 8,50€

Une méthode de désalcoolisation mise au point pour conserver les arômes du vin

- Les bases des vins IGP Atlantique rouge et blanc sont **finement sélectionnées**, leur **profil fruité et souple** facilite le travail de désalcoolisation.
- Les vins sont passés à **basse température en colonne**, avant d'être **travaillés sous vide**, afin d'**obtenir une séparation de l'alcool**.
- Ils sont ensuite distillés sous pression avec une technique permettant de les monter progressivement à une température atteignant les 40 degrés, ce qui **permet de ne pas dénaturer leur goût et de conserver leurs arômes**.
- La désalcoolisation offre alors des vins à **0.00% vol.**
- Pour terminer le processus, les vigneron de Berticot ajoutent aux liquides obtenus des arômes naturels de vin ainsi que du moût concentré rectifié afin de **se rapprocher au mieux des saveurs de dégustation originales**.

* Opinion'Eye #1 Dry January février 2020
**Sondage IFOP de décembre 2022

À propos de Berticot

Créée en 1965 dans l'Entre-deux-Mers (Gironde, 33), Berticot est l'une des 10 caves coopératives de l'union de production et de commercialisation Terre de Vignerons. Partie de presque rien grâce à une poignée de vignerons et vigneronnes passionnés, elle est aujourd'hui la 1ère marque du Sud-Ouest, vendue partout en France et à l'international (en grande distribution et par les réseaux traditionnels -restauration, cavistes et grossistes-). Elle compte plus de 100 adhérents, 1100 hectares de vignes en AOP Côtes de Duras et IGP Atlantique dont 440 hectares cultivées en Agriculture Biologique ou en conversion 4 500 000 équivalents cols vendus par an.