



Communiqué de presse

rentrée 2020

Une révolution de comptoir à Perpignan !

Lancement de « **1501** », un vin blanc pétillant occitan servi à la tireuse.

Distribué par **Casas Distribution**, grossiste en boisson perpignanais, le **1501** est une réelle innovation dans le secteur des bars et des manifestations festives. Servi à la tireuse, il bouscule les habitudes et propose, aux non amateurs de bière, l'alternative d'un vin savoureux et une palette infinie de cocktails.

Répondant aux priorités environnementales, cette cuvée de Gaillac Perlé, agréée **HVE3** (plus haut niveau de valeur environnementale attribué par le Ministère de l'agriculture) est présentée dans des **fûts écoresponsables**.

Le **Dry States** situé au 37 Avenue Maréchal Leclerc à Perpignan est le premier bar à faire découvrir le **1501** et ses multiples façons de le consommer. Proposé également depuis le début de l'été lors d'événements locaux, les premiers retours laissent présager un bel avenir au **1501** apprécié pour ses qualités gustatives ainsi que pour son contenant pratique garantissant une qualité constante.

Un nouveau vin gourmand pour des cocktails savoureux

Issu de cépages historiques de la Région comme le **Loin de l'œil** ou le **Mauzac**, cette cuvée révèle des notes de fruits frais à chair blanche. Son perlé exalte ses parfums et ses fines bulles apporte de l'onctuosité en bouche. Les barmans professionnels ou amateurs pourront donner libre cours à leur imagination pour créer leurs propres cocktails.



(Testés et approuvés, le **1501** mélangé à des purées de fruits offre de magnifiques cocktails estivaux !)



Un contenant aux multiples avantages.

« Comme les bars et les restaurants, les grossistes ont été lourdement touchés par les conséquences de l'épidémie du coronavirus. Pour surmonter cette crise, nous devons être innovants et répondre au mieux aux attentes de nos clients et des consommateurs. *J'ai été séduit par le 1501 et cette nouvelle génération de fûts recyclables. Pour les cafetiers, le produit présente un aspect pratique évident, comparé aux 27 bouteilles équivalentes, un fût est plus facile à manier et offre un gain de place indéniable. Comme pour la bière, la même effervescence et la même fraîcheur sont garanties d'un verre à l'autre. De plus, le service plus simple et plus rapide permet de répondre à une demande croissante de cocktails.* » précise Pauline Rivière et Damien Rodriguez de chez CASAS



Infos pratiques :

Pour commander <https://www.casas-distribution.com/actualites/>

contact : 04.68.38.06.85

371 rue Eugene Flachat 66000 Perpignan

contact@casas-distribution.fr

Pour déguster : <https://www.facebook.com/drystates/>

Contact presse : Agnès Rouvière - 06 20 49 18 52 - agnes@rouvierecommunication.fr