

La Carte des Vins Automne-Hiver arrive chez METRO France.



Le 21 septembre a sonné l'arrivée de l'automne. Les plats évoluent et avec eux les vins qui les accompagnent. C'est donc le moment idéal pour les restaurateurs de repenser leur carte de vins pour les 6 prochains mois !

Toujours au plus près des aspirations et des besoins de ses clients restaurateurs, METRO France propose chaque saison une sélection inédite de vins ; qu'ils soient rouges, rosé, blanc, pétillant ou étrangers, il y en a pour tous les goûts. Chaque bouteille est accompagnée de conseils pour aider le restaurateur à composer sa carte et répondre ainsi aux attentes de sa clientèle.

Pour l'automne-hiver 2019, les experts METRO ont déniché de nouvelles pépites !

La nouvelle carte des vins propose ainsi une sélection de nouvelles références de magnums pour répondre à une demande croissante pour ces produits d'exception, indispensables au moment des Fêtes.

Dans le même temps, la sélection des spiritueux (gin, whisky, rhum, porto...) s'agrandit avec près de 80 nouvelles références en provenance du monde entier : Japon, Ecosse, Porto-Rico, Barbade, Ile-Maurice ou Portugal.

Également, le client consommateur est de plus en plus à la recherche d'une consommation raisonnée et raisonnable, ce qui challenge les restaurateurs dans le choix de leurs bouteilles. En tant qu'enseigne engagée, METRO souhaite les accompagner dans cette tendance. C'est pourquoi les experts METRO ont agrandi leurs sélections de vins de qualité Bio ou certifiés Haute Valeur Environnementale. Cette certification est une reconnaissance officielle attribuée aux exploitations viticoles particulièrement performantes en matière de respect de la nature.

Un lexique des labels est également disponible dans ce guide Automne-Hiver pour aiguiller le restaurateur sur les engagements de la production viticole. Ainsi sont présentés et expliqués les labels biodynamie, vegan, Terra Vitis (certification environnementale reconnue par le ministère de l'agriculture), Vignerons en Développement Durable (1er label RSE de la filière vin engagé pour le respect des Hommes et de l'Environnement) ou encore CAB qui permet d'identifier les vins en conversion vers l'agriculture bio de la Région Occitanie.

Avec sa sélection, METRO permet à chaque restaurateur d'élaborer une carte des vins sur-mesure, la clef du succès pour une saison exceptionnelle !

CONTACTS PRESSE



Isabelle Baahmed - 01 47 86 64 75 – isabelle.baahmed@metro.fr



Anna Yovanovitch - 01 82 28 73 01 - anna.yovanovitch@gram3.com

Charlotte Oulès - 01 82 28 73 03 - charlotte.oules@gram3.com

A propos de METRO France

METRO est le premier fournisseur de la restauration indépendante en France. Avec 98 entrepôts répartis sur l'ensemble du territoire, METRO France propose à tous les restaurateurs et commerçants indépendants 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 7 000 en produits locaux et régionaux, et plus de 100 000 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. METRO soutient également les grands événements de la profession tels que le Bocuse d'Or, les Jeunes Talents Gault&Millau, la Cuillère d'Or, le Trophée du Maître d'Hôtel ou le lancement du guide Michelin.

www.metro.fr