



EN MARS, LE PRINTEMPS REVIENT ET MAISON LE STAR BOURGEONNE D'IDEES ET DE NOUVEAUTES !

Innovant par nature, Maison Le Star, le nouvel acteur du négoce bordelais créé par Guillaume Brochard, anticipe les nouvelles tendances de consommation et propose trois nouvelles marques de vins plaisir.

Entre Parenthèses, une émotion pure et unique

Le Star présente sa dernière nouveauté, **Entre Parenthèses**, un vin rosé ultra premium. Synonyme de partage et d'émotion, **Entre Parenthèses** est une invitation à prendre le temps de s'accorder une pause, à l'écart d'un monde toujours plus pressé et exigeant.

Présenté dans un élégant flacon – bouteille premium lourde à la pique gravée – **Entre Parenthèses** surprend par son étiquette minimaliste, en rupture avec les codes traditionnels de l'appellation Bordeaux.

Composé de merlot (80 %), cabernet franc (13 %) et cabernet sauvignon (7 %), ce rosé ultra qualitatif bénéficie des techniques de vinification des grands vins : pressurage direct des raisins, fermentations à basse température, élevage sur lies fines et bâtonages réguliers.

Il saura accompagner vos moments de détente, à l'apéritif avec des tapas ou autour d'un bon repas composé de salades estivales, de viande ou poisson grillés ou d'un dessert à base de fruits.



Entre Parenthèses, c'est la promesse d'un vin plaisir aux arômes de fruits croquants pour un moment de partage unique, hors du temps.

Biosens, un Bordeaux durable et sans sulfites

Attaché aux enjeux du développement durable, Maison Le Star présente **Biosens**, un Bordeaux biologique sans sulfites ajoutés.

C'est en respectant le terroir, la vigne et l'environnement que nous obtenons le meilleur de nos vins. **Biosens** a été pensé dans une approche globale, la plus vertueuse possible, afin de répondre aux attentes des consommateurs en termes de de protection de l'environnement.

Elaboré à partir de parcelles de merlots récoltés à maturité parfaite, **Biosens** privilégie le fruit frais et l'équilibre entre acidité et sucre. Sa vinification biologique, sans soufre ajouté, nécessite des précautions très particulières, un suivi méticuleux des fermentations alcooliques et malolactiques, avec un contrôle renforcé des températures et des densités.

Son habillage éco-conçu a été pensé durable : bouteille allégée, capsule éco-durable, bouchon issu de la canne à sucre, étiquette en matière 100 % recyclée et encres naturelles, carton à base de papier recyclé.



Tout en gourmandise et élégance, **Biosens** se mariera parfaitement à des plats classiques comme un tartare de bœuf, un poulet fermier ou un magret de canard aux épices. Ses notes fruitées et sa souplesse s'accorderont parfaitement avec une cuisine plus inventive, crumble salé aux légumes du soleil, œuf cocotte aux truffes ou accras de poulet à la noix de coco.

Biosens allie une fraîcheur aromatique et une intensité de fruits, sans artifices.

Rosé On Ice, un rosé complètement givré

Rosé On Ice, la première marque de rosé à consommer avec des glaçons imaginée par Maison Le Star, fait peau neuve.

La nouvelle étiquette identitaire et actuelle, fraîche et impactante, évoque de nouvelles occasions de partage en toute décontraction.

Ce rosé complètement givré à boire avec de la glace, est un vin frais et doux, 100 % grenache, aux arômes intenses et gourmands qui séduira pour des apéritifs rafraîchissants et des repas d'été exotiques.

Avec son nouvel habillage, **Rosé On Ice** vous met l'eau à la bouche et appelle la fraîcheur....



Maison Le Star

Né du rachat de deux acteurs du négoce bordelais, Maison Le Star a été fondée en 2016 par Guillaume Brochard, entrepreneur passionné. Attaché au respect des traditions en termes de viticulture et de vinification, Maison Le Star n'en reste pas moins tourné vers le monde moderne, ce qui lui a permis d'acquérir une expertise unique aussi bien dans l'élaboration que dans la commercialisation de vins de plaisir.

Maison Le Star représente aujourd'hui six châteaux, plus de 600 hectares de vignes et une distribution internationale dans 66 pays.

Maison Le Star sera présent à Vinexpo Bordeaux, du 13 au 16 mai 2019. Venez nous retrouver et découvrir nos innovations Hall1 stand B285.

Contacts presse

Maison Le Star : Emmanuel Castaño – ecastano@maisonlestar.fr – 06 27 93 20 51

Nouv'LR : Sophie Roussov – sophieroussov@nouvlr.fr – 06 27 48 37 43

Maison le Star France – ZAE de l'Arbalestrier – 33220 Pineuilh (près Bordeaux)

www.maisonlestar.com