



Communiqué de Presse, Tain l'Hermitage, le 18 octobre 2017

## Design œnologique, quand la Cave de Tain choisit ses écrans

*La Cave de Tain, nommée meilleure cave coopérative de l'année, leader dans le nord de la Vallée du Rhône, produit 5,4 millions de bouteilles réputées des célèbres appellations Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Cornas et Saint-Péray.*

*Pour la première fois, elle se lance dans le design œnologique pour mettre en avant un parcours sensoriel original conçu en 24 étapes et sa collection de vins issus de sélections parcellaires rigoureuses : deux écrans pour des trésors à déguster !*

Deux entreprises, l'une lyonnaise, l'autre située en Isère, accompagnent la Cave de Tain dans sa démarche de valorisation des vins qu'elle produit avec ses 300 vignerons adhérents. Ensemble, elles ont créé deux concepts originaux qui portent chacun une réflexion sur comment découvrir un vin autrement, d'une part et ce que recherchent les connaisseurs ou amateurs éclairés, d'autre part.

*Le plaisir de la découverte : un coffret dégustation en 24 étapes*



Que proposer à la dégustation pour former le palais aux Côtes-du-Rhône septentrionales ? Une réflexion que la Cave de Tain a menée naturellement en sélectionnant un panel de vins représentatifs des terroirs, cépages et appellations avec ses premières notes, son cœur de gamme, des vins bios et ses sélections parcellaires, dont le célèbre Hermitage Gambert de Loche. Le coffret accueille 24 petites bouteilles insérées dans le carton grâce à une découpe savante, comme un calendrier de l'Avent, et placées à l'horizontal pour respecter le vin.

Les mini-bouteilles sont issues du savoir-faire de la société lyonnaise Vinovae qui a imaginé un procédé de dégustation déposé "Les Vinottes®" : des contenants de 2 cl chacun qui n'altèrent pas la qualité du vin et permettent une vraie dégustation.

Pour parfaire le tout, la Cave de Tain a créé un carnet de dégustation très bien fait qui indique le nom des cuvées, l'appellation, les cépages et les conseils de dégustation avec des accords mets-vins et la température idéale de service.

Contact Presse : Agence M2RP  
Muriel Roudaut 06 62 54 88 02, [muriel@m2rp.com](mailto:muriel@m2rp.com)





*Le meuble des parcelles : un design aussi raffiné que les vins*



En 2014, la Cave de Tain s'est dotée, par un investissement de 10 millions d'euros des outils pour vinifier et valoriser ses parcelles. La Cave de Tain, par son implantation dans le vignoble, a accès à tous les terroirs d'une appellation et, après avoir adapté sa vinification au millésime, les présente assemblés ou non au consommateur.

Le meuble construit en verre, métal et bois est réalisé par l'entreprise Muravin, basée en Isère, spécialisée dans les meubles cavistes. Il contient 36 bouteilles de sélections parcelles et de vins d'Hermitage de la Cave de Tain :

Crozes- Hermitage Blanc, *Les Hauts d'Eole*  
Crozes-Hermitage Rouge, *Les Hauts du Fief*  
Saint-Joseph Rouge, *Esprit de Granit*  
Cornas, *Arènes Sauvages*  
Hermitage Blanc, *Au Coeur des Siècles*  
Hermitage Rouge, *Gambert de Loche*

Et 12 verres gravés Cave de Tain l'Hermitage

Dimensions : Hauteur x largeur x profondeur = 114 X 55 X 38 cm

**Compléments d'information :**

Cave de Tain, 22 route de Larnage - 26 600 Tain l'Hermitage  
Tél. +33 (0)4 75 08 20 87 / [commercial.france@cavedetain.com](mailto:commercial.france@cavedetain.com)

**Coffret dégustation Cave de Tain :** disponible auprès de cavistes sélectionnés ou en vente directe 79 euros TTC prix public départ cave / colisage par deux coffrets.

Un coupon découverte, situé en dernière page du carnet de dégustation, permet ensuite d'acquérir ces mêmes vins à des conditions privilégiées, à la Boutique Cave de Tain ou auprès du caviste

**Meuble Corner des Parcelles Cave de Tain**

Offre pour particulier en commande directe à la Cave de Tain

2000 euros TTC avec 36 bouteilles d'exception de sélections parcelles et vins d'Hermitage (liste sur demande) et 12 verres gravés- prix public départ cave

Contact Presse : Agence M2RP  
Muriel Roudaut 06 62 54 88 02, [muriel@m2rp.com](mailto:muriel@m2rp.com)

