



COMMUNIQUÉ DE PRESSE | 23 JANV. 2020

Paris, nous voilà !

Vinexpo Paris 2020 - du 10 au 12 février
Paris Convention Centre/Porte de Versailles

HALL 7.2 - STAND N264

EAU OFFICIELLE DE VINEXPO DEPUIS 2015,

L'EAU MINÉRALE DES ABATILLES EST HEUREUSE D'ACCOMPAGNER CE SALON EMBLEMATIQUE BORDELAIS DANS SON ÉVOLUTION STRATÉGIQUE QUI L'EMMÈNE À PARIS EN CE DÉBUT D'ANNÉE.

CONVERGENCE DE CALENDRIER

TOUTES LES PLANÈTES SONT ALIGNÉES !

Les Abatilles profitent de cette première édition parisienne pour annoncer officiellement **son arrivée à Paris**.

Forte de son ancrage commercial régional et de sa belle réputation gagnée dans le Sud-Ouest, elle a désormais les épaules pour conquérir le marché parisien.

La marque – avec sa bouteille "vin" – déjà présente au Bon Marché et sur quelques belles tables parisiennes (Brasserie Lipp, Georges V, Maison Angelina, L'Avant Comptoir de la terre, Hôtel de Nell...) souhaite désormais transformer l'essai.



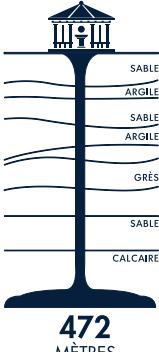
UN SOURCING IRRÉPROCHABLE

À l'heure où consommateurs avertis et Chefs exigeants ont le souci d'un sourcing irréprochable, l'Eau Minérale Naturelle des Abatilles **coche toutes les cases** et s'inscrit dans les valeurs et les attentes de l'époque

BOIRE, MANGER ET VIVRE VRAI

- GAMME CHR VERRE PERDU EN PLATE ET PÉTILLANTE FORMATS : 75, 50 ET 33 CL
- ZÉRO NITRATE
- ENVIRONNEMENT EXCEPTIONNEL PROTÉGÉ
- AUCUN TRAITEMENT AVANT ET PENDANT L'EMBOUTEILLAGE
- CAPTAGE À 472 MÈTRES
- COMPOSITION ÉQUILIBRÉE ET CONSTANTE DEPUIS 1925
- FAIBLE MINÉRALITÉ
- PME ARCACHONNAISE DE 45 PERSONNES EN CDI
- DÉMARCHE ENTREPREUNARIALE ÉCO-RESPONSABLE

DATA BUZZ

GRAND CRU DE L'EAU	48 000 000 BOUTEILLES/AN	EXPORT 23 PAYS EN 2 ANS
	DEPUIS 1925 à Arcachon	VERRE x3 ENTRE 2013 ET 2018
ZERO NITRATE	Une équipe de 45 PERSONNES	 100% recyclable
La Source ne pompe que 38% du volume autorisé par la Préfecture de Gironde (Chiffres 2018)		 restaurants étoilés en Gironde
1,500 restaurants en France	13 restaurants étoilés en Gironde	

UNE CÔTE D'AMOUR

Auprès des Chefs et des fines gueules

Sa déclinaison **plate** et **pétillante**, son goût et sa fine bulle ont largement conquis les amateurs de gastronomie en France et à l'Export.

Tel un **Grand Cru**, elle est à la fois plébiscitée pour son **packaging unique** et son **goût subtil** qui respecte les saveurs des vins et des plats dégustés.

Auprès des consommateurs

Aimée pour ses qualités intrinsèques, la marque bénéficie aussi d'un fort capital sympathie.

Les consommateurs s'identifient facilement à son **ADN simple, vrai et nature** sur lequel la marque a su construire son positionnement premium.

Sa localisation au **œur du Bassin d'Arcachon** est également pour beaucoup dans cette côte d'amour ; les parisiens souhaitant de plus en plus retrouver l'eau des vacances une fois de retour à Paris.

L'eau des Abatilles est prête et souhaite séduire le marché parisien : brasseries traditionnelles, nouvelles tables, étoilés, traiteurs, boutiques hôtel...

Son potentiel de production et ses atouts lui permettent d'envisager sereinement le succès attendu.

• 2020 •

L'ANNÉE DE LA CONQUÊTE !

 Source des Abatilles

Contact presse : Agence Hello
Marie Pinasseau / 06 82 65 87 19
Elodie Maudet / 07 85 19 45 18
contact@agencehello.com