

## **ABATILLES, le Grand Cru de l'Eau Eau Officielle de Vinexpo du 14 au 18 juin 2015**

**Terroir, histoire, packaging, distribution... Les analogies entre l'Eau Minérale et le Vin sont nombreuses et c'est encore plus vrai en ce qui concerne l'Eau des Abatilles.**

La typologie d'une Eau Minérale est intimement liée à son terroir.

La géolocalisation de sa source, sa profondeur, les couches traversées avant son émergence vont déterminer sa composition en minéraux.

La nature et la teneur de ces minéraux que l'on pourrait comparer aux cépages confèrent à l'Eau sa typicité et son goût.

L'Eau des Abatilles est puisée à 472 mètres, tous les jours depuis bientôt un siècle dans le Bassin d'Arcachon. Cette profondeur unique en France agit comme une barrière géologique naturelle notamment contre le nitrate (taux zéro nitrate) et permet également de filtrer tous les excédents de minéraux à travers les nombreuses couches de sable traversées.

Avec une teneur de résidus secs inférieur à 354 mg/l, l'Eau Minérale des Abatilles est très faiblement minéralisée. Un atout de taille qui lui permet d'être facilement éliminée par l'organisme et lui confère finesse et fraîcheur.

Des qualités, qui alliées à un packaging soigné, sont très prisées par les amateurs de vin et les gastronomes car l'Eau Minérale des Abatilles respecte et dynamise toutes les saveurs en bouche.

Robert Parker, le célèbre critique américain, ne s'y est pas trompé, en l'encensant récemment dans deux tweets.

**L'Eau Minérale des Abatilles dans sa bouteille bordelaise signe un partenariat original avec Vinexpo et devient l'Eau officielle du Salon 2015.**

**Un honneur et une chance qu'elle souhaite mettre à profit pour tenter de trouver de nouveaux marchés à l'export avec un dispositif de communication exceptionnel.**

### **La bouteille spéciale Vinexpo**

La source des Abatilles estampille sa gamme bordelaise d'une pastille spéciale « Eau Officielle de Vinexpo » et la coiffe d'une capsule arborant le même message.

Au total, pas moins de 340 000 bouteilles Vinexpo d'Eau Minérale plate ou finement pétillante seront produites et commercialisées sur tous les réseaux de distribution.

On la retrouvera sur l'ensemble des dégustations organisées sur le Salon mais également sur toutes les bonnes tables de la région et chez les aquitains.

**Le stand Abatilles « esprit bassin » - L230 – Extérieur – Côté Lac**

300 m<sup>2</sup> de caillebotis, pins, sable et canisse pour une pause Bassin d'Arcachon où l'on pourra apprendre à déguster le Grand Cru de l'Eau ou simplement se détendre, se rafraîchir, s'offrir un massage amma (massage traditionnel japonais sur chaise) et siroter un mojito sans alcool aux bulles d'Abatilles, tous les jours à partir de 17h.

**Le visuel « Wanted Distibutors »**

Qui dira explicitement en forme de clin d'œil à tous les distributeurs présents à Vinexpo que le Grand Cru de l'Eau en bouteille bordelaise souhaite désormais s'exporter.

**La Sensation tram Abatilles**

Difficile pour une Eau Minérale régionale d'émerger lors d'un Salon d'une telle ampleur. Le tram de Bordeaux est un support tout aussi surprenant et original que la présence des Abatilles à Vinexpo.

Nous habillerons élégamment du 12 au 21 juin 2015 une rame de la Ligne C (entre Bègles Terre Neuve et le Parc des Expositions), ce qui représente environ 28 rotations/jour de 5h à 1h du matin.

Contact presse

Elodie Maudet

+33 (0)7 85 19 45 18 – e.maudet@orange.fr