



DOMAINES VINSMOSELLE

LIYEMBOURG

Dans le cadre du partenariat entre Esch2022 et les Domaines Vinsmoselle une "Cuvée spéciale" de la marque traditionnelle luxembourgeoise de crémant, POLL-FABAIRE, a été créée.

déc 20, 2021 09:36 CET

Le crémant Esch2022 de POLL-FABAIRE est désormais disponible

Le crémant millésimé pour Esch2022 est en vente juste à temps pour les fêtes de fin d'année et le 30e anniversaire de POLL-FABAIRE.

Dans le cadre du partenariat entre Esch2022 et les Domaines Vinsmoselle qui soutiennent la Capitale européenne de la culture depuis plus d'un an déjà en tant que Supporting Partner, une "Cuvée spéciale" de la marque traditionnelle luxembourgeoise de crémant, POLL-FABAIRE, a été créée. Le crémant "brut" Esch2022 est produit à 100% à partir de raisins de la Moselle luxembourgeoise et est actuellement disponible dans les vithèques des

Domaines Vinsmoselle, dans les filiales de Cactus et dans la boutique en ligne des Domaines Vinsmoselle. À partir du 15 janvier 2022, il sera en outre vendu dans d'autres magasins au Luxembourg ainsi que dans les commerces bien achalandés de la région frontalière.

Lors du Press Day du 28 octobre à la Rockhal à Esch-Belval, un premier avant-goût de l'édition spéciale a été donné, puis il est entré en production et est désormais disponible pour tous les amateurs de Crémant. Dès le REMIX Opening du 26 février 2022, le crémant Esch2022 sera disponible lors de tous les événements organisés par la Capitale européenne de la culture 2022 asbl. Dans le cadre du partenariat entre les Domaines Vinsmoselle et Esch2022, 10.000 bouteilles ont été produites dans un premier temps ; pour les événements d'Esch2022 de l'année prochaine, 1.500 bouteilles seront mises à disposition gratuitement.

"Il est bien sûr possible qu'une deuxième série - du même millésime - soit créée ultérieurement", explique Patrick Berg, directeur général des Domaines Vinsmoselle. "Dès le départ, nous avons eu à cœur de collaborer avec la Capitale européenne de la culture, comme cela a déjà été le cas par le passé. Il y a plus d'un an, nous avons commencé à travailler sur la cuvée spéciale pour Esch2022 et nous sommes très satisfaits du produit final, un crémant brut de notre marque POLL-FABAIRE issu à 100 % de raisins de la Moselle luxembourgeoise".

"Le fait que nous ayons travaillé très tôt et en étroite collaboration avec les Domaines Vinsmoselle me réjouit personnellement beaucoup. Ainsi, une entreprise traditionnelle luxembourgeoise, qui est à la fois leader du marché dans ce pays et partie intégrante du paysage économique régional, s'associe à notre projet axé sur le développement durable, qui vise entre autres à associer judicieusement la culture et l'économie", déclare Anne-Catherine Richard, Head of Partnerships chez Esch2022.

"Cuvée spéciale" Esch2022 de POLL-FABAIRE

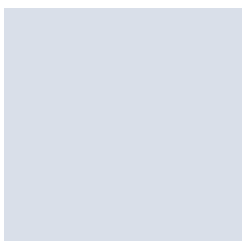
- Composée de cépages auxerrois, pinot blanc et riesling.
- Fermentation en bouteille ; Mis sur lies en février 2019. Environ 33 mois de fermentation en bouteille au total.
- Prix : 12,95€.
- Disponible dans les vinothèques des Domaines Vinsmoselle, dans les filiales de Cactus et en ligne sur shop.vinsmoselle.lu

- En outre, disponible dès le 15 janvier 2022 dans les commerces bien achalandés de la région frontalière et dans d'autres points de vente au Luxembourg.

À propos d'Esch2022

Avec la ville d'Esch-sur-Alzette, les dix autres communes luxembourgeoises de l'association Pro-Sud et les huit communes françaises de la CCPHVA, Esch2022 est la Capitale européenne de la culture de l'année 2022. La devise d'Esch2022 est « Remix Culture ». L'élaboration et la mise en œuvre de toutes les thématiques se font en étroite collaboration avec les communes, les ministères et d'autres partenaires. Esch2022 est gérée par l'association « Capitale européenne de la culture 2022 asbl ». En 2022, deux autres villes d'Europe portent le titre de « Capitale européenne de la culture » : Kaunas en Lituanie et Novi Sad en Serbie.

Contacts



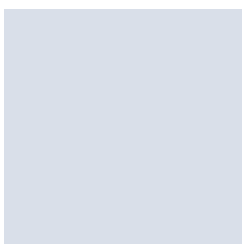
Patrick Weber

Contact presse

PR Manager

patrick.weber@esch2022.lu

+352 2883 2047



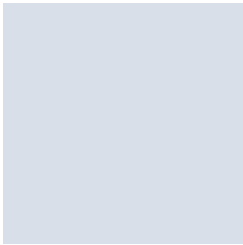
Jessika Rauch

Contact presse

Lead PR & Media Esch2022

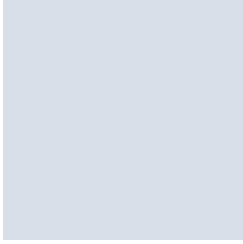
jessika.rauch@esch2022.lu

+352 28 83 2022



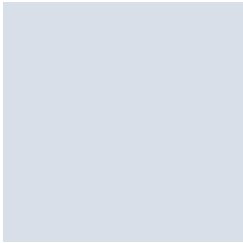
Florian Vanicatte

Contact presse
PR agency Send/Receive
Netherlands/Belgium
(Dutch)/UK/Italy/Germany/Austria/Switzerland
florian@sendreceive.eu



Jeremy Higginbotham

Contact presse
PR agency Send/Receive
Netherlands/Belgium
(Dutch)/UK/Italy/Germany/Austria/Switzerland
jeremy@sendreceive.eu



Anne Maier

Contact presse
PR agency Send/Receive
Netherlands/Belgium
(Dutch)/UK/Italy/Germany/Austria/Switzerland
anne@sendreceive.eu