

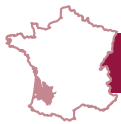


# ALDI FRANCE LANCE LE PRINTEMPS DES VINS À PARTIR DU 28 MARS 2023

Le 28 mars prochain, l'inventeur du discount met à l'honneur le Printemps des vins avec une sélection de vins rouges, blancs et de fines bulles. L'occasion idéale de réapprovisionner sa cave et de découvrir un échantillon de 32 références de vins de qualité au meilleur prix, choisies spécialement pour les beaux jours et disponibles jusqu'à épuisement des stocks.

Avec près d'une vingtaine de références médaillées cette année, l'enseigne confirme son attachement aux régions viticoles françaises et au savoir-faire des vignerons. L'enseigne propose des essentiels de qualité, couronnés et abordables, vinifiés avec le plus grand soin.

## UN APERÇU DE LA SÉLECTION :



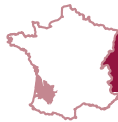
### CHÂTEAU LES MARIAS- BORDEAUX ROUGE AOP 2021

Ce vin souple et fruité offre une belle intensité en bouche, et se déguste parfaitement avec des viandes blanches, du bœuf ou du veau.

**MÉDAILLE D'OR, INTERNATIONAL CHALLENGE 2022, GUIDE GILBERT & GAILLARD**  
75 CL – 11,34 €

4 bouteilles achetées + 2 offertes  
(soit 1,89 € la bouteille)





## CHÂTEAU CLEYRAC 2021 - BORDEAUX ROUGE AOP

Robe grenat de moyenne intensité, les arômes de fruits autour du cassis et de la mûre laissent place à de superbes notes boisées de vanille et de touches fumées. Pour accompagner ce vin, des plats en sauce à base de bœuf ou de volaille sont à privilégier. Les pâtes en sauce à l'italienne, à la bolognaise ainsi que les mets d'origine méditerranéenne comme les farcis à la niçoise se marieront très bien avec la légèreté d'un Bordeaux AOP.

**MEDAILLE D'OR, PARIS 2022**

75 CL - 2,99 €

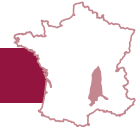


## DOMAINE PONT LE VOY 2021 - CÔTES DU RHÔNE, VIELLES VIGNE

Ce Côtes-du-Rhône avec sa robe grenat intense aux nuances pourpres, est dominé par des arômes de fruits noirs et sera très apprécié avec tous les plats de viande en sauce ou à déguster autour d'un plateau de charcuterie ou de fromages.

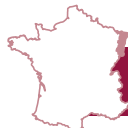
**MÉDAILLE D'OR, INTERNATIONAL CHALLENGE 2022,  
GUIDE GILBERT & GAILLARD**

75 CL - 16,50 €



### ASTUCE ANTI-GASPI :

Pour accompagner un bon morceau de Brie ou de Saint-Nectaire, une confiture au vin préparée avec le reste de votre bouteille est idéale. Une recette simple et rapide : ajouter du sucre dans une casserole avec le reste du vin, à porter à ébullition pendant 5 minutes, avec des gousses de vanille ou de la cannelle !



## LOUIS WEISS 2021 - RIESLING SEC ALSACE AOP

Ce Riesling aux reflets dorés dévoile de belles notes d'agrumes et une pointe de minéralité. En bouche, ce vin est vif, possède une belle ampleur et présente des arômes de fleurs blanches et d'agrumes. Il se marie parfaitement avec des crustacés, un poisson en sauce, de la volaille ou encore une incontournable choucroute alsacienne.

**MÉDAILLE D'ARGENT, GRAND CONCOURS DE COLMAR 2022**

75 CL - 4,49€



### ASTUCE ANTI-GASPI :

Pour préparer des moules à la vapeur, les restes du vin blanc sont à mitonner avec du beurre et une pointe d'ail. La moitié d'une tasse par litre de moules fera l'affaire. Un véritable régal, à déguster avec des frites croustillantes !



## CRÉMANT D'ALSACE BRUT ARTHUR METZ - BLANC DE BLANCS, AOP



Ce Crémant se distingue par une belle robe dorée aux reflets verts. Le nez est délicat, aux arômes de fleurs blanches, avec quelques notes de fruits blancs et de poire. Un indispensable pour l'apéritif pour afin d'accompagner des toasts et autres bouchées. Il s'accommode également à merveille avec des fruits de mer, ou encore des desserts à base de fruits (tartes, clafoutis, crumbles).

**75 CL – PRIX DE VENTE : 5,99 €**

### ASTUCE ANTI-GASPI :

Quelques centilitres de Crémant pourront servir à concocter un délicieux sabayon pour le dessert, à déguster froid accompagné de fruits rouges. Une recette spécial petit budget, avec 2 jaunes d'œufs et 15 g de sucre avec 8 cl de Crémant à faire chauffer au bain-marie. Le sabayon doit ensuite être fouetté vigoureusement pour devenir mousseux, sans jamais bouillir !

## LISTE DES MAGASINS DISPONIBLE SUR [WWW.ALDI.FR](http://WWW.ALDI.FR)

### A propos de ALDI France

ALDI est présent en France depuis 1988. Les 1 324 magasins actuels sont pilotés par 13 sociétés régionales. Ces sociétés emploient plus de 16 000 personnes, dont 90 % ont un contrat de travail à durée indéterminée. ALDI Nord fait partie des acteurs majeurs du marché de la grande distribution à l'international. L'inventeur du discount, représenté dans huit pays européens, s'engage à aller à l'essentiel pour offrir chaque jour à ses clients la meilleure qualité au meilleur prix. La clé du succès durable d'ALDI Nord repose sur sa présence en Europe qui rassemble plus de 80 000 employés présents à travers l'Allemagne, la Belgique, la France, le Luxembourg, les Pays-Bas, la Pologne, le Portugal et l'Espagne.



POUR PLUS D'INFORMATIONS, MERCI DE CONTACTER LE SERVICE PRESSE.

**Blandine Dabrowski • [bdabrowski@oconnection.fr](mailto:bdabrowski@oconnection.fr) • 06 61 55 04 99**

**Laurence Tankéré • [ltankere@oconnection.fr](mailto:ltankere@oconnection.fr) • 06 63 61 97 23**

**Elsa Mathivet • [emathivet@oconnection.fr](mailto:emathivet@oconnection.fr) • 06 15 87 23 32**

**Lucile Pissonnier-Duchêne • [lpissonnier@oconnection.fr](mailto:lpissonnier@oconnection.fr) • 07 50 51 95 11**

**Ø CONNECTION**  
MEDIA / EXPERIENCE / INFLUENCE