



Le gardien des arômes

PROJET : LIEGE DU VAR

Sauvegardons le liège du Var !

Les producteurs de liège et les Vignerons de Provence n'auront jamais été aussi proches. DIAM BOUCHAGE propose un bouchon haut de gamme en liège issu des forêts du Var. Par cette action, l'entreprise œuvre pour le développement durable à travers la sauvegarde de notre milieu naturel et le maintien d'une activité traditionnelle.

Diam Bouchage commercialise aujourd'hui près d'un milliard de bouchons par an. Présent sur des vins de qualité dans le monde entier, l'entreprise garde un attachement tout particulier à l'environnement et à l'économie locale.

Directement concernés par la dégradation rapide des subéraies Varoises, Diam Bouchage et ses partenaires vignerons ont décidé d'agir.

En utilisant le liège du Var, nos partenaires s'inscrivent dans une action concrète en matière de développement durable et participent un peu plus à la sauvegarde de notre milieu naturel. Source d'emplois, nos subéraies jouent un rôle capital dans la lutte contre les incendies et l'équilibre de notre écosystème. Le liège du Var est une ressource que nous devons protéger.



C'est donc avec la force de ses convictions et de ses valeurs que Diam Bouchage propose un bouchon dont le liège a été sélectionné et récolté dans le Var.

Véritable instrument œnologique, le bouchon Diam préserve les arômes du vin en évitant tout risque de déviations sensorielles grâce au traitement DIAMANT®. Sa recette originale permet à chaque bouchon d'être garanti à l'unité, avec une perméabilité contrôlée. Ainsi le vigneron limite les effets du hasard quant à l'évolution de son vin et s'assure que le consommateur le dégustera tel qu'il l'a souhaité.





Le gardien des arômes

LIEGE DU VAR

Les avantages :

1

Développement durable

Un produit permettant de préserver sur le long terme :

- Une économie et des traditions locales.
- La biodiversité de nos forêts.
- Le maintien de la gestion qualitative des subéraies Méditerranéennes Françaises .

Mais aussi...

- De préserver la qualité des vins de Provence (caractéristiques techniques produit).
- De dynamiser le développement de l'image haut de gamme des vins de Provence.
- De permettre des achats « éco-responsables » aux acteurs du marché vins.

2

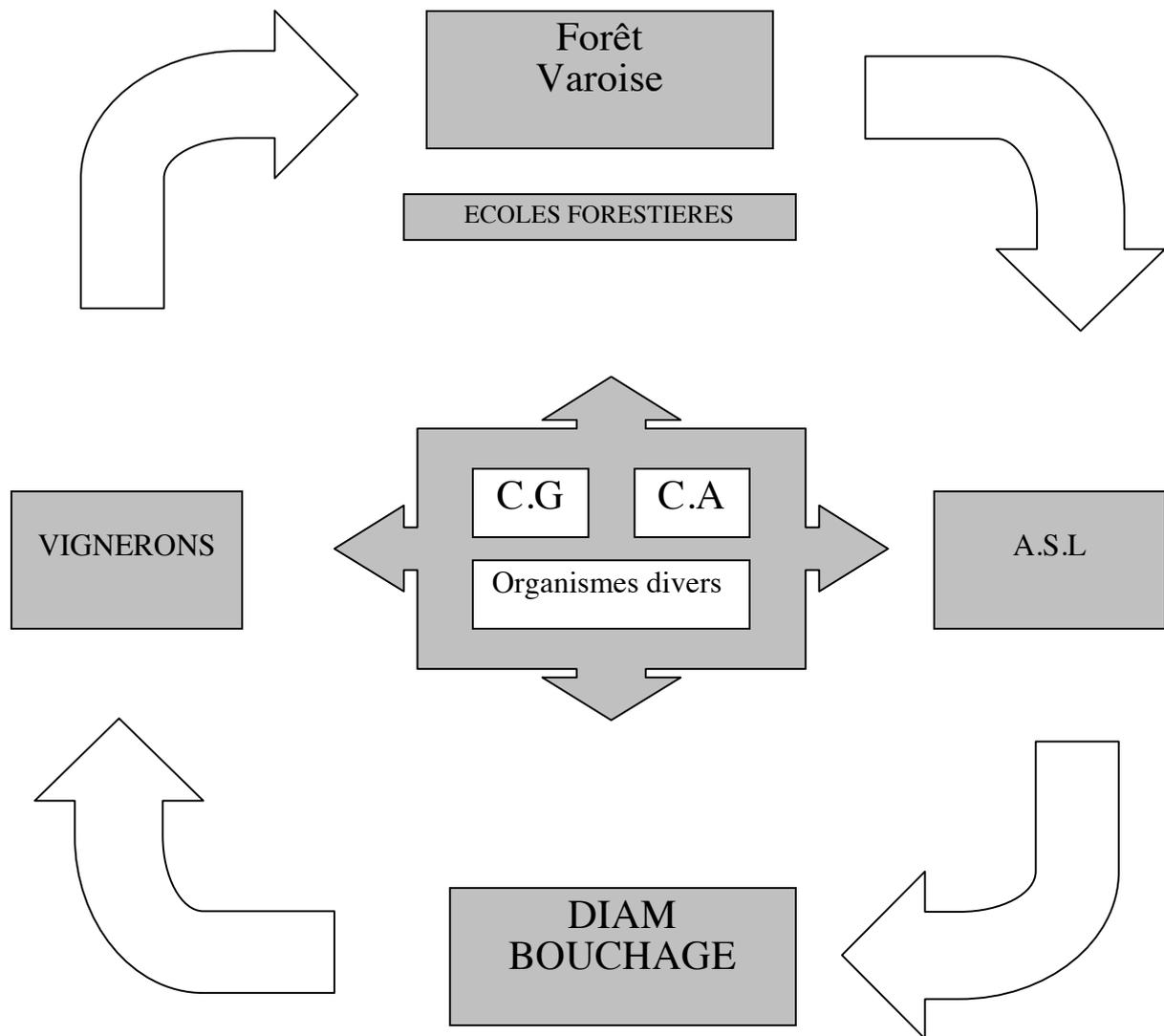
Produit

- Un bouchon fabriqué avec un matériau local et parfaitement adapté aux vins de la Région.
- Un bouchon Diam reconnu et sécurisé, avec des garanties de :
 - Sécurité : sans déviations organoleptiques
 - Homogénéité : constance d'un bouchon à l'autre et dans le temps
 - Choix de perméabilités adaptées aux vins de Provence



Le gardien des arômes

LIEGE DU VAR – SCHEMA ORGANISATIONNEL



Contact : Pierre-Alex ANGE
Mail : ange@diam-bouchage.com / Tél : 06.21.22.06.21
Adresse : Diam Bouchage - Espace Tech Ulrich – 66400 Céret