



COMMUNIQUE DE PRESSE

Société DELICACIZ / Nice, FRANCE

28 juillet 2015

Pour diffusion immédiate

Lancement en France de la cachaça artisanale Sambaia



Sambaia est une cachaça artisanale premium.

Depuis 2 mois, la cachaça brésilienne artisanale Sambaia trouve sa place sur les étagères des bars parisiens. Il faut dire que l'engouement pour le rhum, et la cachaça en particulier, est bien réel. +17% pour la cachaça en grande distribution en 2013 (Nielsen), et la tendance s'accélère selon nos estimations.

Alors que le marché est encore dominé par les cachaças industrielles, Sambaia se démarque par sa distillation artisanale en alambic de cuivre qui fait ressortir tous les arômes de la canne à sucre. Le processus est similaire à la distillation d'un cognac ou d'un whisky. Le terroir, le climat chaud et sec du Minas Gerais contribuent aussi à la qualité des cannes qui sont pressées à la "fazenda" (ferme) dans les 4 heures qui suivent la coupe, sous l'oeil expert de Waltinho le maître de chai.

La gamme Sambaia présente deux produits : Sambaia et Sambaia Or. La première, de couleur cristalline, présente des arômes fruités de canne à sucre, des notes de banane et d'anis. Elle est idéale en caipirinha. La seconde, vieillie deux ans en fût de cerisier brésilien ("Umburana") présente des notes d'épices douces (cannelle) et de pâtisserie (meringue, crumble aux pommes). Elle est idéale en dégustation, ou en caipirinha d'exception.

Lancée par quatre français qui souhaitent faire découvrir les qualités gustatives souvent méconnues de la cachaça artisanale, Sambaia s'attaque d'abord au secteur CHR parisien. Elle est pour cela référencée chez Distriboissons et un gros effort commercial est fourni sur le terrain. Comme le dit Guillaume Brothier, DG, "le travail d'éducation est important car la cachaça est encore méconnue. A nous de faire goûter aux clients la caipirinha avec Sambaia pour qu'ils constatent que c'est l'accord parfait, comme Bacardi ou Havana avec le

mojito ! Les clients commencent aussi à réaliser avec nous que la cachaça artisanale peut être vieillie et qu'elle se déguste pure comme un whisky !”

Pour dynamiser le CHR, Sambaia organise des soirées concert Samba, offre des cadeaux brésiliens, et fait la promotion de son cocktail phare le “Pink Sambaia”, de couleur rose, à base de framboises, litchis, citron vert. Comme le souligne François Grellier, gérant du pub & bar à cocktail l'Antidote à Paris 5e “La consommation de cachaça a augmenté de 40% depuis que nous servons Sambaia, les clients aiment son goût, et le prix d'achat pour nous est raisonnable. Pour répondre à la demande des clients, nous faisons même des “jeudi caipi” maintenant en proposant des caipirinhas avec divers fruits tous les jeudis.”

Nul doute que vous allez entendre parler de cette cachaça artisanale qui vous donnera certainement “le Goût du Brésil”.

Fin

Site web : www.cachaca-sambaia.com

Facebook : www.facebook.com/cachaca.sambaia

Images : www.cachaca-sambaia.com/press/SambaiaCachaca-BrandImagePack-2015.zip

Contact presse :

Guillaume Brothier

Guillaume.brothier@cachaca-sambaia.com

+33 6 89 61 21 67

