

# ETIQUETAGE DES VINS AVEC DECLARATION NUTRITIONELLE & LISTE DES INGREDIENTS

---

Perception du consommateur,  
contexte réglementaire & mise en application

# OENOPPIA

## Origine

---

- Association créée en **2009** par 9 membres fondateurs
- Entreprises spécialisées dans les produits œnologiques, bénéficiant d'une réputation reconnue en tant que producteur ou distributeur de produits œnologiques.
- Principaux rôles :
  - Représenter la filière des intrants œnologiques,
  - Participer aux réflexions sur l'évolution des pratiques de vinification, en apportant connaissances scientifiques et mise en œuvre technique,
  - Contribuer à la dynamique d'innovation du secteur, en proposant de nouvelles pratiques pour l'amélioration continue de la qualité du vin et en assurant la faisabilité industrielle des cahiers des charges des produits.

# OENOPPIA

## Membres

---



- MEMBRES CONSULTATIFS

COFALEC (Confederation of European yeasts producers)

ESO (Enological Supply Organization - USA)



# OENOPPIA

## Réseau/partenariats

---

- Membre observateur :

- OIV



- CODEX ALIMENTARIUS



- Inscrit sur le registre de transparence de l'Union Européenne



- Interactions avec différents acteurs du secteur “ vin ”



OEnoppia

Oenological Products  
and Practices

International Association

# PERCEPTION DU CONSOMMATEUR

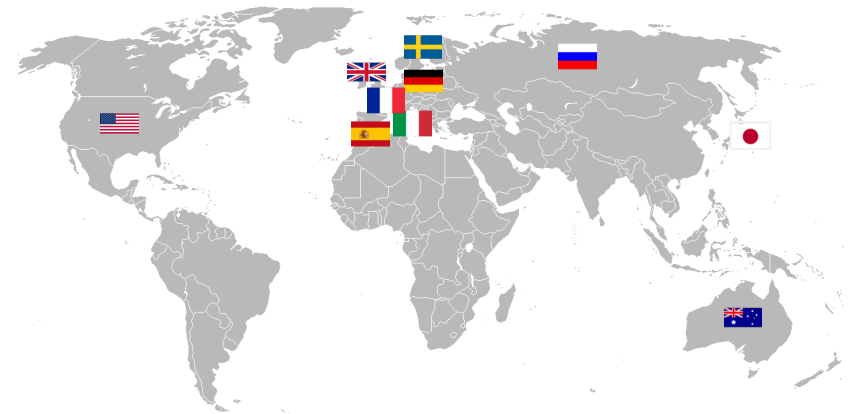
# PERCEPTION DU CONSOMMATEUR ?

- Afin de comprendre l'impact de l'étiquetage de la liste des ingrédients sur le secteur vitivinicole, OENOPPIA a lancé en 2021 une enquête auprès des consommateurs.
- **Quatre objectifs principaux :**
  1. Evaluer les connaissances et la perception des pratiques œnologiques,
  2. Evaluer l'impact de l'étiquetage de la liste des ingrédients sur l'image et l'intention d'achat d'un vin connu et apprécié puis d'un vin inconnu,
  3. Estimer l'acceptabilité de la liste des ingrédients en fonction de son contenu,
  4. Estimer le niveau d'acceptabilité d'ingrédients ciblés.

# METHODOLOGIE DE L'ETUDE



- Enquête réalisée par Wine Intelligence, via leur plateforme omnibus Vinitrac®:
  - **En ligne**, via des séries d'affirmations et de questions associées à une échelle d'approbation graduelle,
  - **10 pays** représentatifs des principaux types de consommateurs de vin : Allemagne, France, Espagne, Italie, Royaume Uni, Suède, Russie, Japon, Australie et États-Unis
  - Hommes et femmes uniformément répartis dans les dix pays, sur différentes classes d'âge et consommant du vin au moins une fois par mois ont ainsi été sondés.

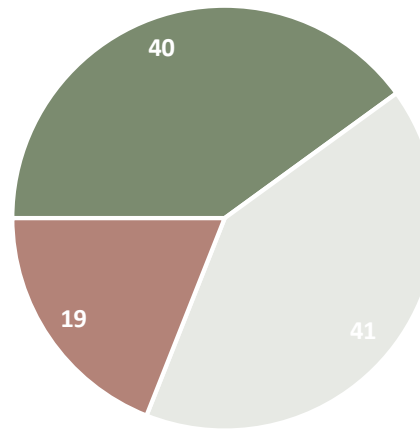


⇒ 11 533 personnes interrogées, soit une représentativité d'un nombre total de **262 millions de consommateurs de vin**.

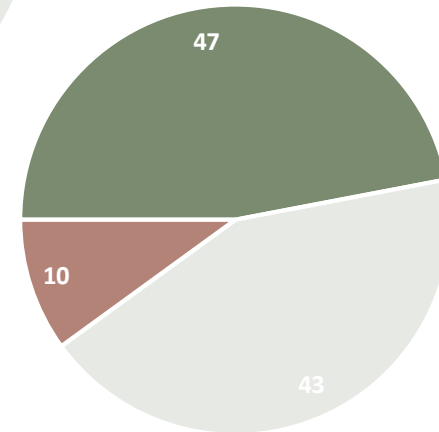
# PERCEPTION & CONNAISSANCES TECHNIQUES

## PRESENCE DES ADDITIFS

Le vin est un produit nature, exempt d'additifs

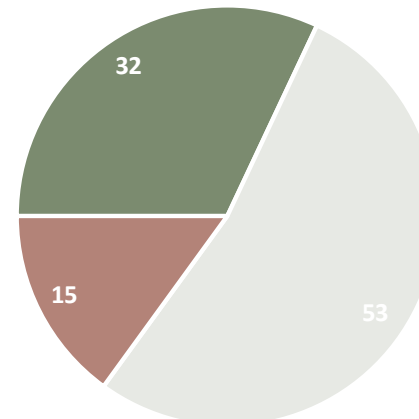


La plupart des vins contiennent des additifs



## UTILITE DES ADDITIFS

L'utilisation d'additifs pendant la vinification contribue à maintenir l'intégrité et la qualité du vin



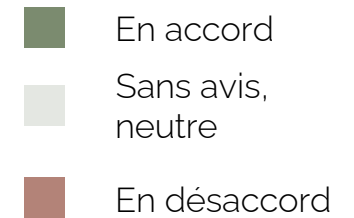
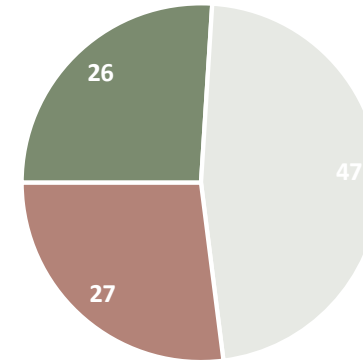
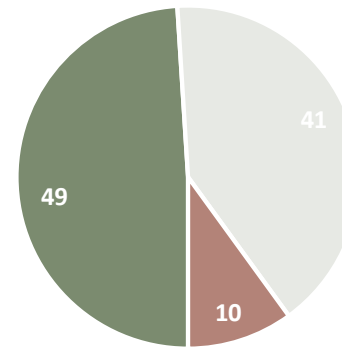


# PERCEPTION & CONNAISSANCES TECHNIQUES

## ADDITIFS & QUALITE

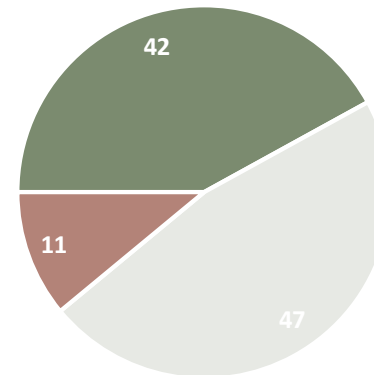
Les producteurs de vin de grande qualité n'ont pas besoin d'utiliser d'additifs

Seuls les vins peu qualitatifs contiennent des additifs



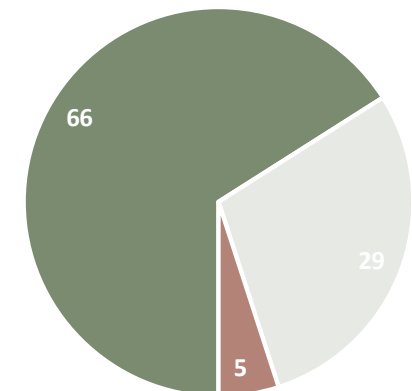
## ADDITIFS & SANTE

Un vin contenant des additifs n'est pas bon pour ma santé



## ADDITIFS & VINS BIOLOGIQUES

Les vins biologiques sont exempts de tout additif, y compris les conservateurs tels que les sulfites



# IMPACT DE L'ÉTIQUETAGE DES INGREDIENTS

## CAS D'UN VIN CONNU ET APPRECIÉ

Chaque personne sondée est soumise au hasard à une des 3 **contre-étiquettes** ci-dessous :

### Scenario 1

(≈1/3 des personnes sondées)

"Contient des sulfites"

### Scenario 2

(≈1/3 des personnes sondées)

#### Courte liste d'ingrédients

"Ingrédients : raisins 99%, conservateur (sulfites), anti-oxydant (acide L-ascorbique)"

### Scenario 3

(≈1/3 des personnes sondées)

#### Longue liste d'ingrédients

"Ingrédients : raisins 99%, conservateur (sulfites), anti-oxydant (acide L-ascorbique, tanins), régulateur d'acidité (sulfate de calcium), stabilisant (acide métatartarique, mannoprotéines de levure)"

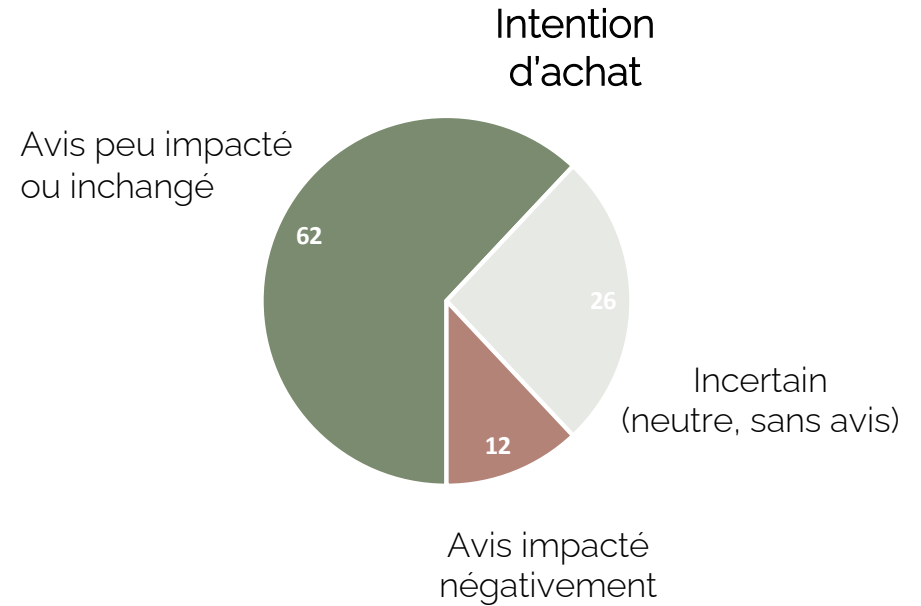
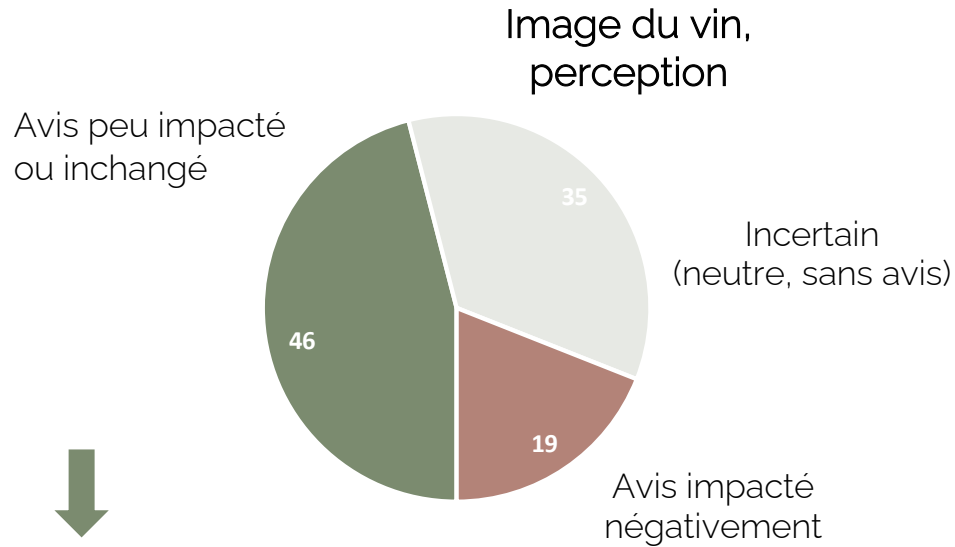
### Questions posées

- Est-ce que cela change votre opinion sur le vin ?
- Est-ce que cela impacte votre intention d'achat ?
- Quel est l'impact de la contre-étiquette sur l'image du vin ?

# IMPACT DE L'ÉTIQUETAGE DES INGREDIENTS

## CAS D'UN VIN CONNU ET APPRECIÉ

### Moyenne des 3 scénarios



### Résultats par scénario

	Moyenne ✓	Contient des sulfites	Courte liste	Longue liste
% Non, ça ne change pas ou peu mon avis	46%	42%	51%	45%
% j'achèterai sûrement ou probablement le vin	62%	58%	67%	62%

Significativement plus haut / plus bas que la moyenne des 3 scénarios (intervalle de confiance : 95%)

# IMPACT DE L'ÉTIQUETAGE DES INGREDIENTS

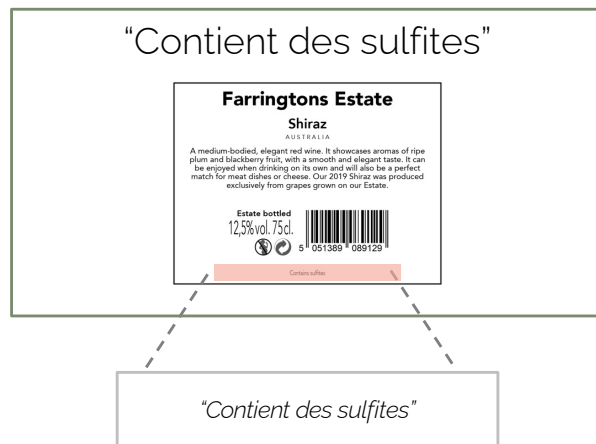
## CAS D'UN VIN INCONNU, A DECOUVRIR

Les personnes sondées s'imaginent qu'elles sont dans un magasin et repèrent un vin qui pourrait correspondre au type de vin qu'elles aiment boire.

Chaque personne sondée est soumise au hasard à une des **3 contre-étiquettes** ci-dessous :

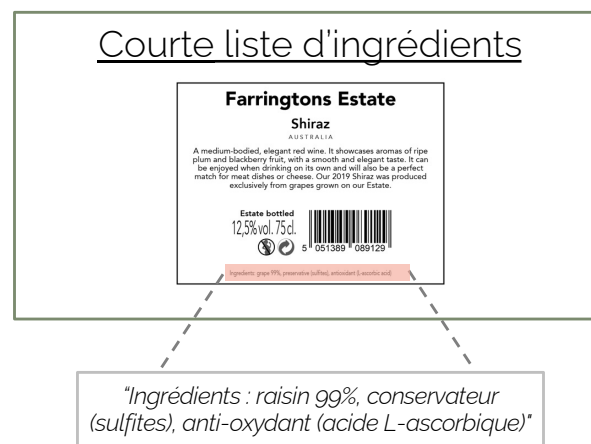
### Scenario 1

(≈1/3 des personnes sondées)



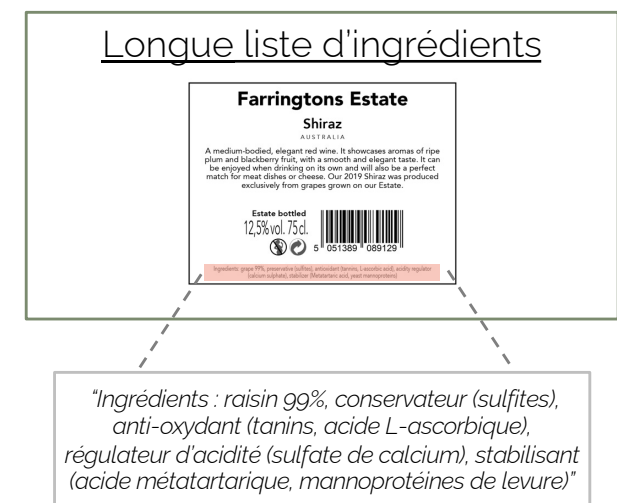
### Scenario 2

(≈1/3 des personnes sondées)



### Scenario 3

(≈1/3 des personnes sondées)



Chaque sondé a été soumis à une contre-étiquette de **vin blanc** (≈50 % des répondants) ou de **vin rouge** (≈50 % des répondants) avec des caractéristiques propres au pays (cépage, nom du vin...)

# IMPACT DE L'ÉTIQUETAGE DES INGREDIENTS

## CAS D'UN VIN INCONNU, A DECOUVRIR

Question : Dans quelle mesure envisageriez-vous d'acheter ce vin ?

	J'envisagerai probablement/ certainement d'acheter ce vin		
	Contient sulfites	Courte liste	Longue liste
Moyenne tous pays	47%	+2 pts	-1 pt
France	37%	+8 pts	+7 pts
Australie	47%	+5 pts	+6 pts
Espagne	51%	+9 pts	+1 pt
Royaume Uni	52%	+5 pts	+2 pts
Allemagne	48%	-1 pt	+1 pt
Etats Unis	53%	+1 pt	-1 pt
Suède	45%	+1 pt	-3 pts
Russie	37%	+2 pts	-5 pts
Italie	50%	-2 pts	-5 pts
Japon	46%	-7 pts	-11 pts

✓ Impact positif d'une **courte** et d'une **longue** liste.

✓ Impact positif d'une **courte** liste.

✗ Impact négatif d'une **longue** liste.

✗ Impact négatif d'une **courte** et d'une **longue** liste.

### Focus sur vins effervescents

Sur plusieurs marchés (Russie, États-Unis, France), une courte liste d'ingrédients tendrait à augmenter l'intention d'achat du consommateur, comparée à la seule mention « contient des sulfites ».

Significativement **plus haut** / **plus bas** que "contient sulfites"  
(intervalle de confiance : 95%)

# ACCEPTABILITE DES INGREDIENTS

Les personnes sondées imaginent qu'elles sont dans un magasin et repèrent un vin qui pourrait correspondre au type de vin qu'elles aiment boire.

Chaque personne sondée est soumise au hasard à une des **deux listes** ci-dessous :

## Scenario 1

(≈50% des personnes sondées)

Liste d'ingrédients seule,  
**sans information.**

- Acide L-ascorbique
- Sorbate de potassium
- Diméthylcarbonate (DMDC)
- Acide tartrique
- Acide malique
- Acide lactique
- Sulfate de calcium
- Acide citrique
- Tanins
- Gomme arabique
- Acide métatartarique
- Mannoprotéines de levure
- Carboxyméthylcellulose
- Polyaspartate de potassium

## Scenario 2

(≈ 50% des personnes sondées)

Liste d'ingrédients associée  
à un **élément d'information.**

Ingrédients utilisés pour la **conservation du vin** :

- Acide L-ascorbique
- Sorbate de potassium
- Diméthylcarbonate (DMDC)

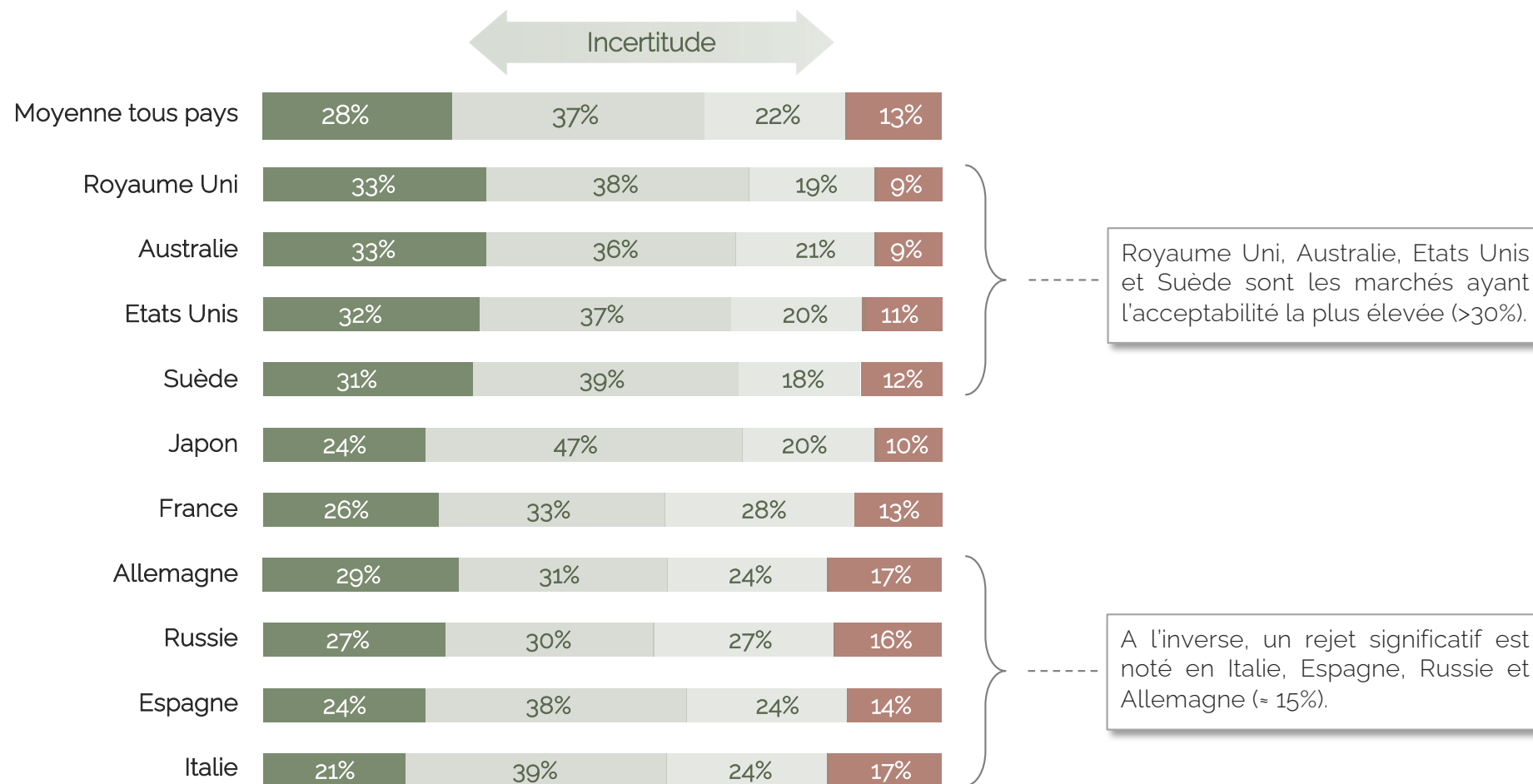
Ingrédients utilisés pour **préserver la qualité du vin** :  
(stabilisant et/ou régulateur d'acidité)

- Acide tartrique
- Acide malique
- Acide lactique
- Sulfate de calcium
- Acide citrique
- Tanins
- Gomme arabique
- Acide métatartarique
- Mannoprotéines de levure
- Carboxyméthylcellulose
- Polyaspartate de potassium

# ACCEPTABILITE DES INGREDIENTS SANS INFORMATION

**Question** : Pour chacun de ces ingrédients, quelle serait votre réaction ?

■ % j'achèterais probablement ce vin. ■ % j'achèterais peut-être ce vin. ■ % j'hésiterais à acheter ce vin. ■ % je n'achèterais probablement pas ce vin.



# ACCEPTABILITE DES INGREDIENTS SANS INFORMATION

**Question** : Pour chacun de ces ingrédients, quelle serait votre réaction ?

**Vert** : net score (% j'achèterais - % je n'achèterais pas) > 33% / **Rouge** : % j'achèterais < % je n'achèterais pas

Acceptabilité nette (% j'achèterais - % je n'achèterais pas)	Moyenne tous marchés	Royaume Uni	Australie	Etats Unis	Suède	Japon	France	Allemagne	Russie	Espagne	Italie
Acide citrique	35%	47%	42%	44%	42%	42%	16%	30%	32%	33%	20%
Tanins	34%	38%	33%	33%	30%	35%	48%	21%	18%	40%	35%
Acide L-ascorbique	23%	27%	26%	28%	28%	17%	16%	19%	33%	16%	18%
Acide tartrique	23%	27%	26%	20%	49%	7%	9%	47%	39%	10%	3%
Acide malique	22%	22%	22%	18%	45%	44%	7%	33%	38%	6%	1%
Mannoprotéines de levure	18%	30%	24%	23%	19%	16%	18%	13%	9%	17%	8%
Acide lactique	15%	24%	25%	20%	17%	25%	13%	7%	12%	9%	-6%
Sulfate de calcium	13%	27%	24%	23%	8%	3%	14%	7%	4%	6%	3%
Sorbate de potassium	11%	23%	25%	23%	8%	4%	11%	2%	-0,2%	2%	-1%
Acide métatartrique	8%	19%	16%	13%	12%	3%	5%	10%	-1%	3%	-5%
Polyaspartate de potassium	6%	16%	18%	17%	1%	4%	8%	-3%	-9%	0,5%	-4%
Gomme arabique	5%	19%	21%	15%	-0,02%	-6%	14%	-8%	-6%	-2%	-8%
Carboxyméthylcellulose	3%	14%	14%	10%	-2%	6%	4%	-5%	-8%	-4%	-8%
Diméthylcarbonate (DMDC)	1%	7%	17%	8%	-1%	-2%	2%	-6%	-12%	0,2%	-8%

→ = noms à "sonorité chimique"



# ACCEPTABILITE DES INGREDIENTS

## ACCOMPAGNES D'ELEMENTS D'INFORMATION

**Question** : Pour chacun de ces ingrédients, quelle serait votre réaction ?

Acceptabilité (% j'achèterais ce vin)	Moyenne tous marchés	Royaume Uni	Australie	Etats Unis	Suède	Japon	France	Allemagne	Russie	Espagne	Italie
Acide citrique	+4 pts	ns	+10 pts	+6 pts	+7 pts	ns	ns	ns	+12 pts	ns	+10 pts
Tanins	+2 pts	+9 pts	ns	+7 pts	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
Acide L-ascorbique	+10 pts	+14 pts	+13 pts	+14 pts	+11 pts	ns	ns	ns	+13 pts	+7 pts	+15 pts
Acide tartrique	+5 pts	+8 pts	+12 pts	+5 pts	ns	ns	ns	ns	ns	ns	+11 pts
Acide malique	+3 pts	+8 pts	ns	+6 pts	+8 pts	ns	ns	ns	+7 pts	ns	+6 pts
Mannoprotéines de levure	+6 pts	+12 pts	+11 pts	+7 pts	+9 pts	ns	ns	ns	ns	ns	+10 pts
Acide lactique	+6 pts	+9 pts	+8 pts	+6 pts	+10 pts	ns	ns	ns	+8 pts	+9 pts	+8 pts
Sulfate de calcium	+5 pts	+8 pts	+9 pts	+7 pts	+8 pts	ns	ns	ns	+5 pts	ns	+8 pts
Sorbate de potassium	+9 pts	+12 pts	+6 pts	+12 pts	+14 pts	+6 pts	ns	+6 pts	+13 pts	+8 pts	+12 pts
Acide métatartrique	+4 pts	+8 pts	+7 pts	+5 pts	+9 pts	ns	ns	ns	ns	ns	+6 pts
Polyaspartate de potassium	+4 pts	+10 pts	ns	+5 pts	+10 pts	ns	ns	ns	+6 pts	ns	+5 pts
Gomme arabique	+4 pts	+11 pts	ns	+6 pts	+10 pts	ns	ns	ns	ns	ns	+8 pts
Carboxyméthylcellulose	+3 pts	ns	ns	ns	+9 pts	ns	ns	ns	ns	ns	+6 pts
Diméthylldicarbonat (DMDC)	+9 pts	+16 pts	+7 pts	+11 pts	+14 pts	+7 pts	+4 pts	+6 pts	+11 pts	ns	+7 pts

Significativement **plus haut** / **plus bas** que "sans information" (intervalle de confiance : 95%)

Acceptabilité moins importante

# CONCLUSIONS DE L'ENQUETE

- La perception majeure qui ressort de cette enquête sur l'étiquetage des ingrédients est **l'incertitude**, bien plus que le rejet pur et simple. Rassurer les consommateurs à la fois sur la **qualité du vin** et sur l'impact sur la **santé** sont deux points clés à considérer.
- Une **courte liste d'ingrédients** serait préférée à une longue liste. Alors que la première a un impact neutre - voire positif - sur l'image du vin, la seconde serait plutôt associée à la compensation d'un manque de qualité du vin.
- Les consommateurs seraient plus enclins à **accepter plutôt qu'à rejeter la majorité des ingrédients**. Seuls ceux à « sonorité chimique » seraient les moins bien perçus.
- **Expliquer le rôle** d'un ingrédient permettrait une augmentation significative de son acceptation.

# CONTEXTE REGLEMENTAIRE

# CONTEXTE REGLEMENTAIRE



- Règlement (UE) 2021/2117 adopté en décembre 2021 par la Commission Européenne dans le cadre de la réforme de la Politique Agricole Commune (PAC 2023-27), rendant obligatoire la communication de la déclaration nutritionnelle et de la liste des ingrédients pour toutes les boissons alcoolisées (vins et spiritueux).
- Règles d'étiquetage définies par la Commission Européenne dans un acte délégué modifiant le Règlement (UE) 2019/33 prévu pour adoption mi-2023.
- Entrée en vigueur de la réglementation le 8 décembre 2023, avec possibilité de communiquer ces informations par voie digitale (= étiquetage électronique).

# CONTEXTE REGLEMENTAIRE



Sujet initialement européen mais...

- La réglementation concernera **tous les vins mis sur le marché de l'UE**,
- Un nombre croissant d'articles et de blogs relatifs à la **naturalité des vins**, aux additifs de vinification et à leur impact sur le consommateur et l'environnement sont publiés,
- Le consommateur demande de la transparence et de l'information partout dans le monde, conduisant de nombreux pays à envisager de nouvelles règles d'étiquetage pour la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle de toute boisson alcoolisée.

⇒ *La problématique est donc globale !*

# DECLARATION NUTRITIONNELLE

- Sur l'étiquette, limitation du contenu de la déclaration nutritionnelle à la seule **valeur énergétique**, exprimée au moyen du symbole " E " (pour énergie), en kJ ou kcal pour 100 mL.
- Par voie électronique, **déclaration nutritionnelle complète** incluant les quantités de matières grasses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel.



La valeur énergétique pourra être calculée à l'aide des coefficients de conversion énumérés à l'annexe XIV du règlement (UE) 1169/2011 ou issue de données moyennes établies et acceptées par le secteur.

	Valeur /100 mL
Energie	XXX KJ ou Kcal
Graisses	g
dont acide gras saturés	g
Glucides	g
dont sucres	g
Protéines	g
Sel	g



# INGREDIENTS : DEFINITIONS

- **Ingrédient** = “toute substance, y compris les additifs alimentaires, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'un aliment et présente dans le produit fini bien que parfois sous une forme modifiée.”
- **Additif alimentaire** = “toute substance dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique, a pour effet, ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet, qu'elle devient elle-même ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires.”
- **Auxiliaire technologique** = “toute substance volontairement utilisée dans la transformation de matières premières, de denrées alimentaires ou de leurs ingrédients pour répondre à un certain **objectif technologique** pouvant avoir pour résultat la **présence non intentionnelle** mais techniquement inévitable de résidus de cette substance ou de ses dérivés dans le produit fini.”

# LES ADDITIFS EN OENOLOGIE

Parmi les 99 substances décrites dans le Code International des pratiques œnologiques de l'OIV, 23 sont autorisées en tant qu'additifs pour l'élaboration des vins dans l'Union Européenne, selon le règlement (UE) 2019/934, en tant que :

- Conservateurs/anti-oxydants
- Régulateurs d'acidité
- Stabilisants
- Gaz d'emballage

Substances œnologiques	Rôle
Acide L-ascorbique	conservateur
Dioxyde de soufre	conservateur
Bisulfite de potassium	conservateur
Métabisulfite de potassium	conservateur
Sorbate de potassium	conservateur
Lysozyme	conservateur
Diméthylcarbonate (DMDC)	conservateur
Acide citrique	régulateur d'acidité
Acide malique (D,L-; L-)	régulateur d'acidité
Acide lactique	régulateur d'acidité
Acide tartrique (L(+)-)	régulateur d'acidité
Sulfate de calcium <i>(vins de liqueur uniquement)</i>	régulateur d'acidité
Gomme arabique	stabilisant
Acide métatartrique	stabilisant
Mannoprotéines de levure	stabilisant
Carboxyméthylcellulose	stabilisant
Polyaspartate de potassium	stabilisant
Acide fumarique	stabilisant
Argon	gaz d'emballage
Azote	gaz d'emballage
Dioxyde de carbone	gaz d'emballage
Résine de pin d'Alep <i>(vins retsina uniquement)</i>	autre
Caramel <i>(vins spéciaux uniquement)</i>	autre



# QUELS INGREDIENTS LISTER ?

- La liste des ingrédients **devrait** mentionner, sous réserve de l'adoption du règlement délégué définissant les règles d'étiquetage par la Commission Européenne :
  - Raisins
  - Saccharose ou moût concentré si ajout
  - Additifs associés à leur rôle technologique, tel que défini dans le règlement (UE) 2019/934
- Les ingrédients devraient être énumérés dans l'ordre décroissant de poids lorsqu'ils représentent plus de 2% du produit fini ; ceux constituant moins de 2% du produit fini pourront être énumérés dans un ordre différent.
- Les auxiliaires technologiques présentant un caractère allergène devraient être mentionnés **en gras** dans la liste.

# QUELS INGREDIENTS LISTER ?

- Cas particuliers
  - Les additifs E220, E224 et E228 pourraient être regroupés sous le terme “conservateurs (sulfites)”,
  - Les gaz utilisés lors de la mise en bouteille (dioxyde de carbone, argon et azote) pourraient être remplacés par la mention “embouteillé sous atmosphère protectrice” ou “la mise en bouteille peut être effectuée sous atmosphère protectrice”,
  - Pour les vins effervescents, “liqueur de tirage” et “liqueur d'expédition” pourraient être mentionnées dans la liste d'ingrédients, seules ou accompagnées de la liste de leurs constituants.
  - Régulateurs d'acidité et stabilisants pourraient être indiqués avec la mention “contient” suivie d'une liste exhaustive des produits possiblement utilisés avec « **et/ou** ».

⇒ *Point toujours en discussion au niveau européen !*

# QUELS VINS ETIQUETER ?

- Les vins produits **et** étiquetés avant le 08/12/23 seraient exemptés.
- Les vins produits **et non étiquetés** au 08/12/23 devraient :
  - être accompagnés d'un document détaillant la liste des ingrédients pour les **vins transportés en vrac**,
  - présenter la liste des ingrédients sur la contre-étiquette ou par étiquetage électronique (à l'aide d'un QR-code) pour les **vins mis en bouteille**.
- Les vins produits avant le 08/12/23 pour lesquels aucun registre fiable des ingrédients n'est disponible pourraient continuer à être mis sur le marché jusqu'à épuisement des stocks.

*Absent de la dernière version ; discussion en cours*

# FOCUS SUR L'ETIQUETAGE ELECTRONIQUE

# SOUS QUELLE FORME ETIQUETER ?

- Exemple d'une **liste d'ingrédients**

Ingrédients : raisins, régulateur d'acidité (acide L-tartrique), anti-oxydant (acide L-ascorbique), conservateurs (sulfites), stabilisants (gomme arabique, carboxyméthylcellulose)

- La communication de la liste des ingrédients pourra être effectuée :
  - Soit physiquement, sur la contre-étiquette
  - Soit via un étiquetage électronique
    - En évitant la collecte ou le traçage des données utilisateurs
    - En dissociant cette liste de toute autre information à finalité commerciale



# U-LABEL



## Présentation

---

- Plusieurs plateformes existent ou sont en cours de développement
- Le secteur vitivinicole européen\* a été précurseur en supportant le développement et le lancement dès décembre 2021 de la plateforme U-LABEL



[www.u-label.com](http://www.u-label.com)

\*

&

# U-LABEL



## Fonctionnement

- Création d'une e-label dans une langue de référence (parmi les 24 langues de l'UE)
- Informations pouvant être indiquées sur la e-label :
  - Identification et caractéristiques du produit
  - Consommation responsable
  - Liste des ingrédients
  - Déclaration nutritionnelle
  - Durabilité
  - Lien vers le site de l'entreprise

The screenshot shows the U-label for Taittinger Brut Réserve champagne. It includes the product name, AOC Champagne, and alcohol content (12.5% vol). The interface features expandable sections for responsible consumption, ingredients, and nutritional declaration.

**TAITTINGER - BRUT RESERVE**

AOC CHAMPAGNE

France • 12.5% vol

• brut

**CONSOMMATION RESPONSABLE**

18+

WINE IN MODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

Toujours consommer avec modération.

**INGRÉDIENTS**

raisin, conservateur (sulfites), liqueur d'expédition

**DÉCLARATION NUTRITIONNELLE**

	100ml
Énergie	314kJ 75kcal
Graisses	0g
dont	
Acides gras saturés	0g
Glucides	0.9g
dont	
Sucres	0.9g
Protéines	0g
Sel	0g

**A PROPOS DE L'ENTREPRISE**

[More info](#)

TAITTINGER  
CHAMPAGNE

# U-LABEL

## Avantages

---



- ⇒ Support adapté aux vins, vins aromatisés et boissons spiritueuses
- ⇒ Informations toujours conformes aux exigences réglementaires de l'UE, grâce à un suivi réglementaire régulier
- ⇒ Utilisation facilitée grâce à des listes déroulantes pour chaque champ à remplir
- ⇒ Choix des langues disponibles via la plateforme
- ⇒ Traduction automatique dans les 24 langues officielles de l'UE



# U-LABEL

## Projet pilote



⇒ Utilisation en conditions réelles dès 2021 pour différents vins commercialisés en Europe

U-label  
Digital information

PILOT PROJECT

AS OTUS  
VINO EXPERIMENTAL

Campo Viejo  
BIO ZA  
TEMPRANILLO

MASI  
FRESCO DI MASI  
ORGANIC

SANÓN BILBAO  
VINO DE UVA

MATEUS  
THE ORIGINAL  
ROSE

ZONIN  
PINOT GRIGIO

Domaine de Melanet  
Le Trésor  
2019

G.H. MUMM  
CHAMPAGNE

CHAMPAGNE  
TAITTINGER

QR codes for each wine bottle.

# POUR TOUT COMPLEMENT D'INFORMATION

[slaguerche@oenoppia.com](mailto:slaguerche@oenoppia.com)

06 17 85 56 84

[www.oenoppia.com](http://www.oenoppia.com)

**OEnoppia**

Oenological Products  
and Practices

---

International Association