



## LE JURY A AIMÉ

“Le mariage du cidre et de la framboise parfaitement mené” (Isabel)

“La qualité du cidre mêlée aux saveurs de framboise” (Agnès)

“C’est un feu d’artifice, à l’image de la photo sur l’étiquette, la framboise éclate en bouche” (Raphaëlle)

**Rayon :** Cidre

**Nom du produit :** Cidre & Framboise

**Marque :** Loïc Raison

**Fabricant :** LOÏC RAISON - CSR SA

**Grammage :** 75 cl

**Conditionnement :** bouteille en verre

**Lancement du produit :** avril 2014

**PCB :** 12 UVC / carton

**Prix de vente habituellement constaté :** 2,60 € TTC

**DLC :** 12 mois

**Conseils de dégustation :** à boire très frais.

Idéal à l’apéritif ou pour accompagner des crêpes

**Cible :** séduire des consommateurs à la recherche de nouvelles expériences gustatives, notamment les jeunes



## Le [+] gustatif

Loïc Raison invite la framboise et donne de la couleur à l’apéritif pour un moment frais et pétillant !

Fruité, frais et pétillant au bon goût de framboise, ce cidre contemporain a pour objectif de séduire des consommateurs à la recherche de nouvelles expériences gustatives. Elaboré avec des pommes de Bretagne, du jus de framboise et des arômes de framboise, le Cidre & Framboise Loïc Raison est une nouveauté surprenante.

## Le [+] innovation

Loïc Raison rassemble tout son savoir-faire dans cette nouveauté inédite, qui associe le goût unique du cidre brut à la douceur acidulée des framboises pour un savoureux mélange rafraîchissant et fruité, à 4,5° d’alcool. Répondant aux attentes des consommateurs en termes d’innovations aromatisées sur la catégorie des bières et cidres, Loïc Raison a su innover en développant ce Cidre & Framboise, alliant tradition et modernité. Existe également en pack de 3 bouteilles individuelles.

FABRIQUÉ  
ET DISTRIBUÉ PAR...



## Contact

LOÏC RAISON - CSR SA / 20, rue Rouget de Lisle  
92130 Issy Les Moulineaux  
Tél : 01 71 10 72 21  
sleduc@eclorsa.com  
www.loicraison.fr

Contact presse :  
Perrine Cyrus (Chef de Produit)  
06 84 52 35 59  
pcyrus@eclorsa.com

Cela fait neuf décennies que, sur son unique et historique site de Domagné, Loïc Raison réceptionne les pommes et les transforme en cidre. En 1923, la cidrerie utilisait seulement 200 tonnes de fruits par an. Aujourd’hui à Domagné, ce sont 35 000 tonnes de pommes qui sont utilisées pour la production du cidre Loïc Raison. Afin de préserver la qualité de ses cidres, Loïc Raison sélectionne rigoureusement les vergers. Les pommes à cidre sont récoltées à maturité et sélectionnées pour n’en garder que les meilleures. Loïc Raison, filiale du groupe Agrial, emploie en moyenne 149 salariés, pour un chiffre d’affaires de 70 M€ et plus de 850 000 litres de cidres produit par an.

