



JP

COLLECTION DE VINS PREMIUM DE LA CHEFFE - JUSTINE PILUSO

S I G N A T U R E[®]
chef
by WB



JUSTINE PILUSO

L'EXCELLENCE EST LE RÉSULTAT D'UN VÉRITABLE DÉVOUEMENT

Améliorer la qualité des vins du Sud de la France a toujours été le fil conducteur de notre maison viticole. Cet engagement d'excellence a donné naissance à la création de la collection Signature Chef. Une collection, qui met en avant les meilleurs Chefs du monde et leur savoir-faire. Cette sélection Gourmet de la Cheffe Justine Piluso est le fruit d'un partenariat de longue durée avec notre maison viticole. Dans un sens profond du respect du vignoble régional et de l'environnement, Justine Piluso et nos œnologues se sont impliqués dans une démarche qualitative la plus exigeante pour créer des vins expressifs et élégants. Le terroir du Sud de la France est la clé de voûte du style des cuvées.

Klaus Hansen
CEO Wines and Brands

JUSTINE PILUSO – L'ART DU BIEN-MANGER ACCESSIBLE

Justine Piluso est une cheffe et animatrice culinaire Française singulière. Elevée dans un contexte multiculturel, elle poursuit ses études à Paris, puis s'enrichit d'expériences variées dans des établissements renommés en France ou à l'étranger.

Après avoir étudié à l'Insitut Paul Bocuse, Justine a fait ses armes au sein de cuisines renommées comme Le Bœuf sur le Toit (Paris), La Mirande (Avignon), Paul Bocuse (Shangai), et enfin aux côtés du Chef Gérard Passédat au Petit Nice à Marseille.

Animée par des valeurs propres et encouragée par son mari, ils créent en 2016 le restaurant Le Cappiello, Paris XV^{ème}, qui, dès 2017, se hisse au sommet de TripAdvisor Paris. Justine est alors remarquée et réalise une participation mémorable à TopChef France 2020, se distinguant par sa joie de vivre et son authenticité. Aujourd'hui, Justine est cheffe consultante, toujours en adéquation avec ses valeurs d'accessibilité et une approche consciente et équilibrée de la cuisine. Elle conçoit des projets prestigieux, tels que Dalloyau St Lazare, et anime des émissions télévisées, comme par ex. «Batchcooking» sur Téva. Sa mission est simple : Nous rassembler autour d'une table.





METS ET VINS

Chaque vin est lié à une recette créée spécialement par la Cheffe Justine Piluso pour chacune des trois cuvées. Les ingrédients ainsi que la préparation de la recette peuvent être consultés par le biais d'un QR code imprimé sur la contre étiquette.



DES VINS PREMIUM DU SUD DE LA FRANCE

Tous les millésimes sont issus de parcelles scrupuleusement sélectionnées pour la qualité de nos vignes situées dans le Sud de la France. Cette région très ensoleillée, composée des terroirs avec des sols rocheux, de l'humidité maritime et du vent possède toutes les conditions pour créer des vins très fruités d'une grande finesse. Toutes les cuvées proviennent des vignes de 30 ans d'âge environ et toutes les grappes sont triées pendant les vendanges pour ne sélectionner que les meilleures.

SIGNATURE CHEF DES OUTILS DE COMMUNICAITON PREMIUM

Afin d'accompagner au mieux ses distributeurs, Wines and Brands propose plusieurs outils de communication, afin d'offrir un véritable support de développement commercial et promotionnel.

*Pour plus d'information, merci de contacter le service commercial :
contact@winesandbrands.com • 09 62 62 54 48 • 06 49 31 61 42*



Trademark registered and owned by

WINES AND BRANDS
PREMIUM CREATIVE WINES

257, Allée du Mas Nègre, 349700 Lattes - France
+33 (0)6 07 71 20 36 • contact@winesandbrands.com
VAT number : FR 22832202741 • Company registration number : 83220274100019 • Excise number : FR017002E4459

www.winesandbrands.com