

Terre de Vins se bonifie avec l'âge

mar 28/01/2025 - 10:45



Après plus d'un quart de siècle d'existence dans la presse magazine, Terre de Vins (Sapeso SA) change d'écrin et propose une nouvelle formule, qui se veut épurée, entre modernité et continuité de ce qu'a fait le magazine jusqu'à aujourd'hui. Vos clients pourront découvrir cette nouvelle offre dès demain.

Nouveau contenu, nouveau contenant, même expertise

Ces changements sont l'occasion pour le magazine de sublimer son produit et de proposer une expérience encore plus captivante pour vos clients. Terre de Vins se dote tout d'abord d'une esthétique nouvelle. Place à la pureté du blanc, agrémentée de touches de couleurs subtiles pour rendre l'expérience de lecture plus agréable. Le tout pour mettre en valeur les articles et ramener le lecteur à l'essentiel, l'expertise.

Le contenu a également été retravaillé. Les équipes de rédaction ont repensé les rubriques, pour mieux accompagner les lecteurs dans leurs balades. De nouvelles rubriques font leurs apparitions, comme "Sur le pouce" ou "Le Grand Vignoble". Le mensuel met également l'accent sur les cavistes et sommeliers, leur expertise est davantage mis en avant grâce à deux nouvelles rubriques : "L'heure des pros" et "L'actu éco".

Rester un outils de conseils pour le public

Avec cette nouvelle formule, Terre de Vins entend réaffirmer auprès de ses lecteurs son rôle de lien, entre les acteurs du milieu et le grand public. Cette refonte entend rassembler les fidèles du titre tout en attirant de nouveaux clients. « *En intégrant des rubriques comme “l’actu des pros” ou “l’actu des cavistes”, nous répondons à un double objectif : soutenir l’activité des professionnels du secteur et offrir à nos lecteurs des clés pour mieux comprendre cet écosystème en constante évolution* », résume Michaël Bourguignon, directeur général du magazine. Dans ce premier numéro de la nouvelle formule, Terre de vins emmènera vos clients à la rencontre des vigneron des îles ainsi qu’à l’anniversaire des 40 ans de l’AOP Languedoc.

Prix : 6,90€

Codification : 12406