

L.O Wine

• DRINK DIFFERENT •

DOSSIER DE PRESSE

2021-2022



Contact :

Laetitia Ouspointour

info@lowine.fr - 06 16 92 07 38

A PROPOS



Ateliers œnologiques, cours de dégustation, cours d'assemblage, événements dans des vignobles et dans des lieux prestigieux, L.O. Wine propose toute une gamme de prestations pour découvrir le vin et l'art de vivre à la française.

Créée il y a cinq ans par Laetitia Ouspoin-tour, L.O. Wine anime des rencontres autour du vin pour des professionnels ou des particuliers et mise sur l'originalité, la convivialité et l'authenticité.

Dernière innovation créée pendant la pandémie, CréaWine® : l'atelier du vin à emporter est une expérience immersive dans les vignobles bordelais. Une nouveauté qui a aussi permis à L.O Wine de rejoindre début décembre la deuxième promotion des start-ups incubées par Bernard Margre dans le programme cépages.

Qualifiée d'un diplôme universitaire d'aptitude à la dégustation (DUAD) et sommelière pendant plusieurs années à l'étranger, Laetitia Ouspoin-tour est issue d'une famille de vignerons depuis cinq générations, qui exploite les vignes biologiques du Château Vieux Mognac dans le grand Saint-Emilionnais.

Animée par le plaisir de transmettre, elle est chroniqueuse sur France Bleue Gironde où elle partage son savoir autour du thème "Accords Mets & Vin". Elle est aussi influenceuse et promeut régulièrement des professionnels de la gastronomie et des vins & spiritueux.

Pour en savoir plus :



Contact presse :

Laetitia Ouspoin-tour - info@lowine.fr - 06 16 92 07 38

SOMMAIRE

04

Particuliers

Cours d'oenologie en individuel ou en duo

05

Professionnels

Des ateliers autour du vin

06

CréaWine®

L'atelier du vin à emporter

07

L'interview

De Laetitia Ouspointour



PARTICULIERS :

COURS D'OENOLOGIE EN INDIVIDUEL OU EN DUO

L.O Wine propose des cours œnologiques pour les particuliers, que ce soit en individuel ou en duo.

L'atelier œnologique se décompose en différentes parties : visite du château Vieux Mougnaç, découverte de la fabrication du vin, cours de dégustation, initiation à l'assemblage des cépages et création de son propre vin.

Un atelier complet qui mêle la découverte du terroir de la région bordelaise, ses cépages et les techniques de fabrication.



Contact presse :

Laetitia Ouspointour - info@lowine.fr - 06 16 92 07 38

PROFESSIONNELS : DES ATELIERS AUTOUR DU VIN

L.O Wine développe également des ateliers créatifs pour les professionnels, pour animer séminaires, teambuilding et autres évènements corporate :

■ ■ ■ ■ Teambuilding CréaWine®

Une animation originale qui allie un cours de dégustation de vin et un atelier d'assemblage. Un teambuilding unique qui fait un parallèle entre l'art de l'assemblage et la cohésion d'équipe.

■ ■ ■ ■ Peindre avec du vin

Un atelier créatif où les participants deviennent des peintres et utilisent des techniques d'aquarelle aux couleurs des robes de vin rouge pour créer leur propre toile. Les participants repartent avec leur toile personnalisée.

■ ■ ■ ■ Ma personnalité en vin

Une animation qui fait travailler l'odorat avec un atelier senteur des vins. Chaque odeur étant reliée à des souvenirs personnels, l'atelier permet de se découvrir au travers d'un vin qui correspond à sa personnalité.

■ ■ ■ ■ CréaWine® en visio

Un atelier qui permet d'apprendre à regarder, sentir et déguster le vin en ligne.

Contact presse :

Laetitia Ouspointour - info@lowine.fr - 06 16 92 07 38

CRÉAWINE® :

L'ATELIER DU VIN À EMPORTER

Profitant du contexte inédit de confinement, Laetitia Ouspointour a décidé de mettre son métier en « boîte » pour rendre l'art de la dégustation et de l'assemblage accessible depuis chez soi.

L'atelier du vin à emporter CréaWine® est un cours de dégustation et un atelier d'assemblage pour créer son propre vin à domicile. Il offre une expérience d'une heure à la découverte des vignobles bordelais et de ses producteurs.

Conçu pour s'adresser aux particuliers mais aussi aux entreprises comme cadeau d'affaires, l'atelier du vin CréaWine® est développé pour une à quatre personnes, en format digital et en plusieurs langues (français et anglais). Expédié au domicile, il contient :

- 2 bouteilles de vin bio (une bouteille de Merlot et une bouteille de Cabernet Sauvignon)
- 2 pipettes réutilisables
- 1 guide d'utilisation
- 2 étiquettes personnalisables
- 1 vidéo d'accompagnement d'une heure
- 2 bouteilles personnalisées de 10cl

[Retrouver la vidéo explicative de l'atelier CréaWine®.](#)



Contact presse :

Laetitia Ouspointour - info@lowine.fr - 06 16 92 07 38

L'INTERVIEW

DE LAETITIA OUSPOINTOUR

Quelle est la spécificité des ateliers L.O Wine ?

L'originalité, la convivialité et l'authenticité. C'est le reflet de ma personnalité. Je rends la connaissance accessible, facile à comprendre et à ressentir. Je m'adresse à des professionnels de l'œnologie (sommeliers, cavistes) mais aussi à des étudiants en formation initiale ou continue ou encore au grand public, des touristes étrangers, des personnes curieuses de notre région. J'adapte mon discours, parfois technique, parfois plus terroir et ce que j'aime c'est amener les gens à connaître le vin en l'associant à d'autres univers comme celui de la peinture.

“Créawine®”, votre dernière innovation d'atelier à emporter a-t-il rencontré son public ?

Pour le moment, CréaWine® a séduit de nombreuses femmes. Elles ont pu nous confier que, pour elles, le vin est un domaine complexe et que notre atelier du vin à emporter le rend plus ludique et plus accessible. C'est un bon point car c'était notre objectif ! Le fait que ce soit une expérience à partager est aussi très intéressant car il est vrai que le vin, c'est de la convivialité.

Quel regard portez-vous sur le monde viticole ?

Le monde viticole est une formidable fenêtre sur le monde et permet de découvrir des saveurs, des univers, des sensations différentes. C'est pour cela que j'ai mis en place ces ateliers, afin de rapprocher des amateurs de vin vers l'univers viticole, ceci grâce à des techniques innovantes. Beaucoup de choses restent à explorer notamment autour de la pédagogie et le vin pour permettre à tout un chacun de comprendre le vin et de se l'approprier.

À Bordeaux, il faut s'attendre à de nombreux bouleversements aussi, et ce que je fais dans mes ateliers, c'est aussi une connexion à la terre en évoquant le travail et les défis que relèvent aujourd'hui tous les producteurs de vin.

Contact presse :

Laetitia Ouspointour - info@lowine.fr - 06 16 92 07 38

L.O

Wine

• DRINK DIFFERENT •

www.lowine.fr

23 allée Guy Carricart
33520 Bruges

info@lowine.fr

06 16 92 07 38



Créez Votre Propre Vin

contact@box-creawine.com

www.box-creawine.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.