

La Cave de Pully présente sa nouvelle ligne graphique

La Cave de Pully fait peau neuve et présente sa nouvelle identité visuelle, déclinée sur plusieurs supports.

Imaginée par l'équipe de la Cave de Pully et par le bureau de graphisme lausannois Enzed, qui a notamment travaillé sur le logo de la Ville de Pully, cette élégante ligne épurée joue sur de subtils découpages pour sublimer les nouvelles bouteilles. Elle se décline sur le catalogue papier et sur le site internet de la Cave (<https://cave.pully.ch/>).

Les vignes communales de Pully (3.5 ha) font partie de l'appellation Lavaux et sont géographiquement réparties sur deux sites privilégiés bénéficiant d'un ensoleillement optimum, communément appelés Clos de Pévret (au cœur du bourg, sous le Prieuré) et Clos en Rochettaz (au nord du quartier de la Clergère, avenue de Rochettaz). Pully est l'une des rares communes viticoles urbaines à assurer entièrement, sur son territoire, la gestion de son vignoble jusqu'au produit fini.

Plusieurs distinctions aux concours internationaux de dégustation ont été décernées aux vins de la Cave de Pully ces dernières années, confirmant ainsi, à maintes reprises, le savoir-faire des vigneron communaux dans la culture de la vigne et l'élevage d'un vin de belle qualité, dans le respect des traditions vinicoles. Leur dernier-né, « Réserve barrique 22 mois » a remporté une médaille d'argent à la Sélection des Vins Vaudois 2024.

Il pourra être dégusté, ainsi que toute la gamme des produits de la Cave communale, parés de leurs nouveaux atours, lors des traditionnelles ouvertures printanières qui se dérouleront à la Maison Pulliérane les jeudi 1^{er} et vendredi 2 mai 2025 de 17h à 20h et le samedi 3 mai 2025 de 10h à 14h. Petite restauration gourmande et animation musicale viendront compléter ce moment de plaisir et de découverte.

Pully, le 3 avril 2025 – La Municipalité

Renseignements complémentaires :

Ville de Pully – Direction des domaines, gérances et sports, Lydia Masmejan, Conseillère municipale – Sébastien Cornuz, Chef de service – 021 721 35 26