COMMUNIQUÉ DE PRESSE

SALON DES VINS • 13e ÉDITION

5 AU 7 AVRIL

LE RENDEZ-VOUS
DES AMATEURS DE VIN
PLUS DE 100 DOMAINES ET
MARCHÉ GASTRONOMIQUE

LES PRINTEMPS DE CHATEAUNEUF DU PAPE

SALLE DUFAYS
CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Les Jeunes Vignerons de Chateauneuf du Pape

WWW.TERRENEUVE.COM

SOMMAIRE

LES PRINTEMPS DE CHATEAUNEUF DU PAPE

Dates, Lieu & Horaires.....2

Tarif.....2

Ateliers de dégustations.....2

Nos bénévoles.....2

Billetterie en ligne.....2

Parkings.....2

Se loger et se restaurer.....2

Liste des domaines.....3

Marché gastronomique.....4

POUR PLUS D'INFORMATIONS

SITE INTERNET

www.lesprintempsdechateauneufdupape.fr

CONTACT

contact@lesprintempsdechateauneufdupape.fr

INFORMATIONS SUR :
WWW.LESPRINTEMPSDECHATEAUNEUFDUPAPE.FR

Châteauneuf du Pape
Les Jeunes Vignerons de Chateauneuf du Pape
Ville de Châteauneuf du Pape

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Fiers du succès remporté lors des éditions précédentes du salon des vins «Les Printemps de Châteauneuf-du-Pape», les jeunes vignerons de l'appellation se réjouissent de rééditer l'expérience en 2024.

Ce salon des vins déjà devenu incontournable pour tout amateur de vin se tiendra du **5 au 7 avril 2024.**
Il offrira aux particuliers une nouvelle occasion de rencontrer des producteurs, déguster leurs vins directement sur les stands ou lors d'ateliers thématiques, et d'enrichir leur cave de leurs coups de cœur et ce **dès le vendredi** !

Dates, Lieu & Horaires

Le salon se déroulera à la salle Dufays de Châteauneuf-du-Pape.

- **Vendredi 5 avril :** 16h - 21h
- **Samedi 6 avril** : 10h - 19h
- **Dimanche 7 avril** : 10h - 18h

Tarif

10€ avec un verre de dégustation sérigraphié offert. Valable pour un jour et pour une personne.

Ateliers de dégustation

Cette année nous vous proposons plusieurs ateliers :

• Les Châteauneuf-du-Pape à travers le temps | Samedi 6 avril - 11h
Venez découvrir des millésimes exceptionnels en remontant le temps de plusieurs décennies

• Le Touché du vin | Samedi 6 avril - 14h30
Stimulez vos connaissances des Châteauneuf-du-Pape au travers d'expériences sensorielles inédites présentées par l'éminent géologue par George Truc

• Mets & Vins avec Éric SAPET | Dimanche 7 avril - 11h30
Le chef Éric SAPET de la Petite Maison de Cucuron (1 étoile au Guide Michelin) vous propose de découvrir sa cuisine, accompagné du chef Olivier SCOLA pour une cuisine à 4 mains et des accords Mets & Vins qui vous feront passer un moment inoubliable...

• Initiation à la dégustation | Samedi 6 avril - 11h & 15h
Découvrez les rudiments de la dégustation avec Danièle REYNAUD, maître-sommelier USDF.

• Master Class : Les clefs des accords Mets & Vins | Dimanche 7 avril - 11h00
Une approche de la compréhension par la technique des accords des mets et des vins pour vous inspirer dans vos prochaine aventures culinaires, animée par Danièle REYNAUD, maître-sommelier USDF.

* L'entrée au salon est offerte pour les participants aux ateliers. Entrée au salon valable pour une journée avec verre de dégustation.

Les billets sont disponibles sur notre site internet onglet «Billetterie» :
→https://www.lesprintempsdechateauneufdupape.fr/billet-salon

Nos bénévoles

Depuis 13 ans désormais, le salon ne pourrait éxister sans notre fidèle équipe de 45 bénévoles qui pour la plupart reviennent chaque année et parfois de loin !

Billetterie en ligne

Les billets pour le salon sont disponible directement sur notre site internet
→https://www.lesprintempsdechateauneufdupape.fr/billet-salon

Se loger

La liste des hébergements est disponible sur notre site internet
→https://www.lesprintempsdechateauneufdupape.fr/informations-pratiques

Se restaurer

La liste des restaurants est disponible sur notre site internet
→https://www.lesprintempsdechateauneufdupape.fr/informations-pratiques

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LISTE DES EXPOSANTS

DOMAINES DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Cette année nous sommes heureux de proposer 98 domaines de Châteauneuf-du-Pape à la dégustation !

DOMAINES INVITÉS

Cette année nous sommes heureux d'acceuillir les Barolo Boys tout droit venus d'Italie sur le salon.

LE MARCHÉ GASTRONOMIQUE

Il sera possible, comme chaque année, de se restaurer sur le **marché gastronomique** accueillant plus de **20 exposants Site Remarquable du Goût**.

Au Fumoir Vosgien - Charcuterie vosgienne fumée ♦ Braz&Bro's ♦ Huîtres la Famille Boutrais ♦ L'Atelier du Café ♦ La Broche à Pilou ♦ La Crèmerie du Marché ♦ La Truffe du Ventoux ♦ Le Jardin aux Escargots Les 3 Frères ♦ Les Montagnes de Pierre ♦ Les Saveurs D'Ayvals ♦ Les Vergers d'Auriac ♦ Maison Tête Pimponette ♦ Ravioles du Royans ♦ Fournil de Mamie Jeanne