



LE FESTIVAL DES GRANDS VINS

Bordeaux, 14 & 15 décembre 2019

8^{ème} édition

DOSSIER DE PRESSE

Novembre 2019

Contact presse : Canal Com

05 56 79 70 53 / sur site 06 07 44 66 49 / agence@canal-com.eu

UN ÉVÉNEMENT
Terre de Vins

SOMMAIRE

Communiqué de presse	3
Entretien avec Rodolphe Wartel Directeur Général de <i>Terre de Vins</i>	6
Ateliers de l'École du Vin de Bordeaux et Master classes	7
Programmation artistique	8
Exposants	9
Partenaires et infos pratiques	12

COMMUNIQUÉ

Bordeaux Tasting 2019 - 14 et 15 décembre

Des nouveautés, 700 grands vins à déguster et 7 500 dégustateurs attendus



Pour la 8^e année consécutive, Terre de Vins organise à Bordeaux le Festival des Grands Vins, au Palais de la Bourse et dans les sites environnants qui constituent le village « Bordeaux Tasting ».

Les 14 et 15 décembre, les valeurs de l'événement – prestige - pédagogie - créativité – permettront au public de découvrir une sélection exceptionnelle de belles bouteilles ainsi que les nouveautés 2019.

Le « Café de la Bourse » pour un temps d'écoute et d'échange privilégiés

Selon un format intimiste de wine bar, cet espace réservé aux partenaires du festival et au grand public (dans la limite des places disponibles), proposera un programme d'interviews et de rencontres autour de personnalités liées au monde du vin :

- Saskia de Rothschild, avec dégustation, en exclusivité, d'un millésime de Long Dai, le vin chinois de Lafite Rothschild
- Yannick Jauzion, ancien joueur emblématique du XV de France, reconverti dans le vin,
- Rémi Lamerat, joueur de rugby à l'Union Bordeaux Bègles
- Nicolas Florian, maire de Bordeaux, pour présenter sa politique en faveur du vin
- Le très rare Jean-Pierre Amoreau et son Château Le Puy pour un débat et une dédicace de son livre *Plus pur que l'eau*

Des nouveautés côté Bordeaux au cœur du Palais de la Bourse

Cette année, la sélection de prestigieux noms bordelais à portée de verre au cœur du Palais de la Bourse sera encore plus grande. En effet, quelques stars bordelaises participent pour la première fois, à l'instar de Château Le Puy, Château Talbot, Château Dassault, Château Dufort Vivens, Château Duhart-Milon, les vignobles de Larose... Elles sont également rejointes par les pomerols de Pomerol Séduction, auparavant abrités dans les étages du restaurant « Le Gabriel », sur la Place de la Bourse (actuellement fermés pour travaux), et qui occuperont cette année la Salle des Pas Perdus.

Montagne Saint-Émilion dans la bulle

Les Bordelais ont désormais l'habitude de voir apparaître une surprenante bulle cristalline sur la place de la Bourse le temps de Bordeaux Tasting. Après avoir accueilli des propriétés en AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur, cet écrin féérique abritera en ce millésime 2019 des pépites de l'appellation Montagne Saint-Emilion.

De nouveaux ateliers

En plus des incontournables et originaux ateliers de l'École du Vin de Bordeaux, le Syndicat Général des Vignerons de Champagne (qui regroupe plus de 99% des vignerons champenois) proposera également des ateliers autour de thématiques qui lui tiennent à cœur :

- samedi 14 décembre à 11h30 « La dégustation géo-sensorielle : meunier dans tous ses états » et à 15h « le tour d'horizon du millésime 2012 »
- dimanche 15 décembre à 11h30 « La dégustation géo-sensorielle : chardonnay dans tous ses états », et à 15h « le champagne et le bois, la renaissance »

Des Master classes de très haut niveau

proposées le samedi (dont une master class Château d'Yquem) et le dimanche (avec le Château Angéhus).

Tapis rouge pour les sommeliers de la région

Si *Terre de Vins* a à cœur de tisser une relation privilégiée avec les amateurs, il n'oublie pas pour autant les professionnels du vin. Le dimanche à 12h, les sommeliers de la région sont conviés à un brunch réservé aux professionnels.

Pomerol Séduction en majesté au sein du Palais de la Bourse

Bordeaux Tasting, qui accueillait jusqu'alors une sélection de pomerols sous la bannière « Pomerol Séduction » au restaurant Le Gabriel (fermé pour travaux), offre toute leur place à ces grands vins dans les salons du Palais de la Bourse.

La Vinothèque de Bordeaux, nouveau partenaire

L'enseigne bordelaise proposera à la vente les vins présents durant le festival grâce à un système de prise de commande digitale ou de retrait en magasin.

Une programmation artistique revisitée

Parmi les autres nouveautés, le festival dévoilera une programmation artistique mêlant les styles avec modernité, entre opéra, DJ, chœurs de chanteurs... pour que Bordeaux Tasting soit une fête pour tous les sens.



Véritable village abritant « Bordeaux Tasting » la Place de la Bourse et ses abords seront dédiés aux plaisirs gustatifs et aux échanges :

- Centre névralgique du festival, le Palais de la Bourse accueillera les grands Bordeaux, les Pomerols, les Cognacs, les grands vins invités, les Master classes, les ateliers de l'École du vin de Bordeaux,
- Face au Palais de la Bourse, le Musée des Douanes accueillera les grands vins étrangers,
- L'ancienne église de l'Espace Saint-Rémi servira une nouvelle fois d'écrin aux champagnes de maisons et de vigneronnes,
- Pour la 2^e année consécutive, le restaurant La Maison Darnauzan présentera une sélection de vins bio de Gironde.

Depuis 8 ans, à la mi-décembre, sous l'impulsion de Terre de Vins, la place de la Bourse devient l'épicentre de la « planète vin » en rassemblant les plus belles étiquettes et les flacons les plus précieux.

Le temps d'un week-end, dégustateurs aguerris ou amateurs ont la possibilité de découvrir une multitude de grands vins de Bordeaux, de France et du monde, de champagnes et de spiritueux, d'approfondir leurs connaissances au travers d'ateliers et de master classes, et d'échanger avec les producteurs et professionnels présents.

Samedi 14 décembre de 10h à 18h30 - Dimanche 15 décembre de 10h à 18h

Entrées ouvertes aux visiteurs jusqu'à 17h45 le samedi et 17h15 le dimanche

Programme détaillé et billetterie en ligne à retrouver sur

www.terredevins.com

#BordeauxTasting #BT19



De gauche à droite, de haut en bas : Palais de la Bourse ©Mika Boudot | Master class ©Mika Boudot | Pianiste ©Mika Boudot | Espace Saint-Rémi ©Mika Boudot | Master class ©Mika Boudot | Palais de la Bourse ©Jean-Bernard Nadeau | Maison Darnauzan ©Mika Boudot | Dégustation ©Mika Boudot |

ENTRETIEN

[...notre promesse : offrir un panel inégalable de grands vins et mettre tout en œuvre pour bien accueillir nos exposants comme nos visiteurs...]

Rodolphe Wartel

Directeur Général de Terre de Vins

D'une édition à la suivante, les évolutions du festival ne sont pas destinées à développer le visitorat, les bonnes conditions d'accueil d'un public déjà nombreux étant essentielles pour vous. Où sont donc en 2019 les marges d'évolution de Bordeaux Tasting ?

La marge d'évolution de Bordeaux Tasting adopte la stratégie des grands vins. Il ne s'agit pas de changer l'étiquette ou le cépage pour améliorer les choses mais de travailler la précision et les 1 000 et un détails qui permettent d'atteindre la qualité et l'excellence. C'est ce à quoi nous prétendons dans nos événements : offrir un panel inégalable de grands vins et mettre tout en œuvre pour bien accueillir nos exposants comme nos visiteurs. Nous ne faisons pas la course à l'audience. Nous allons même diminuer un peu le visitorat cette année encore afin de préserver une qualité d'échange et un confort de déambulation pour le plaisir de tous.

Vous poursuivez votre itinérance autour de la Place de la Bourse, quittant certains lieux pour en créer de nouveaux. Quel sera le circuit idéal pour que les dégustateurs 2019 optimisent leur temps et leur plaisir ?

Le circuit idéal n'est pas forcément de commencer par le Palais de la Bourse où tous les impatients se ruent, restent et oublient qu'il se passe des choses merveilleuses ailleurs. Nous invitons les visiteurs à commencer par les sublimes champagnes à l'église Saint-Rémi, à découvrir les vins de l'appellation Montagne Saint-Emilion qui seront sous la bulle place de la Bourse et à pénétrer les secrets des vins bios défendus par la Chambre d'agriculture de la Gironde à la Maison Darnauzan rue Saint-Rémi Le visiteur pourra ensuite passer au Palais de la Bourse à la découverte des grands vins de Bordeaux, sans oublier de faire un arrêt par l'Ecole du vin de Bordeaux où il apprendra ou réapprendra les fondamentaux. C'est incontournable !

Vous avez organisé en octobre la seconde édition de Lyon Tasting. Même si le concept est identique, en quoi les deux manifestations sont-elles différentes et envisagez-vous de développer à Bordeaux un volet gastronomique important tel qu'il existait cette année à Lyon ?

A Lyon, la gastronomie est partout, dans les Halles, dans la rue, dans les festivals, dans les réseaux d'influence avec des associations de chefs puissantes (Les Toques blanches et l'Association des Bouchons lyonnais avec lesquelles nous sommes partenaires). Dès l'aéroport, Paul Bocuse est élevé au rang de Dieu ! Bordeaux n'a pas encore ce rayonnement culinaire mais nous réfléchissons de plus en plus à apporter des réponses aux accords mets et vins qui suscitent de l'intérêt. Un bon sujet pour 2020...

La programmation artistique contribue à la dimension « festival » de l'événement. Vous annoncez une évolution en 2019. De quel ordre sera-t-elle ?

Cinq ou six formations se dispersent au sein de notre festival afin de créer du lien, d'apporter de la joie, d'élever l'esprit, de montrer que ces vins là que nous avons la chance de boire nous transportent dans un univers incontestablement culturel. Nous n'alcoolisons pas la population ! Nous proposons un événement de culture et de civilisation, dans la modération. Ces virgules artistiques nous y aident. Elles seront cette année un peu moins classiques, un peu plus surprenantes...

ANIMATIONS

Master classes

SAMEDI

- 11h Riedel « **L'importance de la forme des verres, sur le nez et le goût du vin** »
- 13h30 « **Trois bordeaux de légende, deux grands millésimes** »
 - Château Haut-Bailly 2005 | Château Haut-Bailly 2015
 - Château Canon la Gaffelière 2005 | Château Canon la Gaffelière 2015
 - Château Durfort-Vivens 2005 | Château Durfort-Vivens 2015
- 16h « **Master class exclusive : l'exception Château d'Yquem** »
 - Y d'Yquem en 2016 | Château d'Yquem 2015 | Château d'Yquem 1995 | Château d'Yquem 1988

DIMANCHE

- 11h « **Le millésime 2016 : découvrez la diversité de ses expressions à travers 6 Grands Crus Classés de Saint-Emilion.** »
 - Château Cadet-Bon
 - Château Moulin du Cadet
 - Château Grand Pontet
 - Château Jean Faure
 - Château Fleur Cardinale
 - Château Laroze
- 13h30 « **Les cognacs : expression du terroir, du temps et des hommes** »
 - Maison Gautier Cognac - Cigar Blend "Pinar del Rio" / Extra 1755
 - Cognac Delamain - Pale & Dry XO
 - Cognac Grande Champagne / Le Très Vénéré Cognac Grande Champagne
 - Braastad Cognac - Château de Triac / 1919 Célébration
- 16h « **Master class exclusive : château Angéus de 1986 à 2016** »
 - Le Carillon d'Angéus 2014
 - Château Angéus 1986 | Château Angéus 1996 | Château Angéus 2006 | Château Angéus 2016

Ateliers de l'École du Vin de Bordeaux

SAMEDI

- 11h - Dégustation à l'aveugle
- 11h45 - Atelier vin et fromage
- 12h30 - Atelier vin et fromage
- 13h15 - Les accords de fête
- 14h - Dégustation à l'aveugle
- 14h45 - Dégustez au vert !
- 15h30 - Choco bordeaux
- 16h15 - Choco bordeaux
- 17h - Choco bordeaux
- 17h45 - Les accords de fête

DIMANCHE

- 11h - Dégustation à l'aveugle
- 11h45 - Atelier vin et fromage
- 12h30 - Atelier vin et fromage
- 13h15 - Les accords de fête
- 14h - Dégustation à l'aveugle
- 14h45 - Dégustez au vert !
- 15h30 - Choco bordeaux
- 16h15 - Choco bordeaux
- 17h - Dégustation à l'aveugle

PROGRAMMATION ARTISTIQUE

Parmi les grandes nouveautés de cette édition 2019, le Festival des Grands Vins dévoilera une programmation artistique renouvelée, mêlant les styles avec modernité, entre opéra, DJ, chœurs de chanteurs... pour que Bordeaux Tasting soit une fête pour tous les sens.

[Cinq ou six formations se dispersent au sein de notre festival afin de créer du lien, d'apporter de la joie, d'élever l'esprit, de montrer que ces vins là que nous avons la chance de boire nous transportent dans un univers incontestablement culturel. Nous n'alcoolisons pas la population ! Nous proposons un événement de culture et de civilisation, dans la modération. Ces virgules artistiques nous y aident. Elles seront cette année un peu moins classiques, un peu plus surprenantes...]

Rodolphe Wartel,
Directeur Général de *Terre de Vins*

EXPOSANTS (au 19 novembre 2019)

Bordeaux - Palais de la Bourse

BARSAC

- CHÂTEAU DOISY DAËNE, grand cru classé en 1855

BORDEAUX & BORDEAUX SUPÉRIEUR

- BORDEAUX VINEAM
- CHÂTEAU LEROY-BEAUVAL

FRONSAC

- CHÂTEAU DE LA DAUPHINE
- CHÂTEAU DE LA RIVIÈRE
- VIGNOBLES SULLIVAN

GRAVES

- CHÂTEAU ARZAC
- CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE
- CHÂTEAU DOMS
- CHÂTEAU ROQUETAILLADE LA GRANGE
- CHÂTEAU SAINT-ROBERT
- VIEUX CHÂTEAU GAUBERT

HAUT-MÉDOC

- CHÂTEAU D'AGASSAC, cru bourgeois du médoc
- CHÂTEAU BEAUMONT, cru bourgeois du médoc
- CHÂTEAU CANTEMERLE, grand cru classé en 1855
- CHÂTEAU COUFRAN
- CHÂTEAU LA LAGUNE, grand cru classé en 1855
- CHÂTEAU LANESSAN
- CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET
- CHÂTEAU LA TOUR CARNET, grand cru classé en 1855
- VIGNOBLES DE LAROSE, cru bourgeois du médoc

LALANDE DE POMEROL

- CHÂTEAU DES ANNÉREAUX
- CHÂTEAU LA FLEUR DE BOÛARD

LISTRAC-MÉDOC

- CHÂTEAU CLARKE
- CHÂTEAU FONRÉAUD, cru bourgeois du médoc
- CHÂTEAU FOURCAS HOSTEN

MARGAUX

- CHÂTEAU D'ARSAC, cru bourgeois du médoc
- CHÂTEAU DURFORT-VIVENS, grand cru classé en 1855
- CHÂTEAU GISOURS, grand cru classé en 1855
- CHÂTEAU DU TERTRE, grand cru classé en 1855
- CHÂTEAU LASCOMBES, grand cru classé en 1855

- CHÂTEAU MARQUIS D'ALESME, grand cru classé en 1855
- CHÂTEAU MARQUIS DE TERME, grand cru classé en 1855
- CHÂTEAU PRIEURÉ-LICHINE, grand cru classé en 1855
- CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA, grand cru classé en 1855
- CHÂTEAU SIRAN
- PROPRIÉTÉS CRUSE & LORENZETTI, grand cru classé en 1855

MÉDOC

- CHÂTEAU FLEUR LA MOTHE, cru bourgeois du médoc
- CHÂTEAU LES GRANDS CHÊNES
- CHÂTEAU PATACHE D'AUX, cru bourgeois du médoc

MONTAGNE SAINT-ÉMILION *La bulle*

- CHÂTEAUX ET CIE
- CHÂTEAU LA FLEUR PLAISANCE
- CHÂTEAU FRANC-BAUDRON
- CHÂTEAU HAUT-BONNEAU
- CHÂTEAU MONTAIGUILLON
- CHÂTEAU PLAISANCE
- CHÂTEAU RAYMOND TAPON
- CLOS NOTRE DAME
- DESPAGNE-RAPIN
- DOMAINE GONZAGUE MAURICE
- LATEYRON
- SYNDICAT VITICOLE DE MONTAGNE SAINT-ÉMILION
- UNION DE PRODUCTEURS DE SAINT-ÉMILION
- VIGNOBLES BEDRENNE
- VIGNOBLES MICHEL COUDROY

PAUILLAC

- CHÂTEAU DOMPIERRE
- CHÂTEAU DUHART-MILON, grand cru classé en 1855
- CHÂTEAU GRAND-PUY DUCASSE, grand cru classé en 1855
- CHÂTEAU PICHON BARON, grand cru classé en 1855
- FAMILLE JM CAZES, grand cru classé en 1855
- PROPRIÉTÉS CRUSE & LORENZETTI, grand cru classé en 1855

PESSAC-LÉOGNAN

- CHÂTEAU CARBONNIEUX, cru classé de graves
- CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION
- CHÂTEAU D'ECK
- CHÂTEAU DE FIEUZAL, cru classé de graves
- CHÂTEAU DE FRANCE
- CHÂTEAU HAUT-BACALAN
- CHÂTEAU LAFARGUE

- CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC, cru classé de graves
- CHÂTEAU LÉOGNAN
- CHÂTEAU LA LOUVIÈRE
- CHÂTEAU OLIVIER, cru classé de graves
- CHÂTEAU PAPE CLÉMENT, cru classé de graves
- CHÂTEAU PONTAC MONPLAISIR
- CHÂTEAU PONT SAINT-MARTIN
- CHÂTEAU ROCHE-LALANDE
- CHÂTEAU DE ROUILLAC
- CHÂTEAU SEGUIN
- DOMAINE DE CHEVALIER, cru classé de graves

POMEROL

- CHÂTEAU LE BON PASTEUR
- CHÂTEAU PETIT-VILLAGE

POMEROL SEDUCTION

- CHÂTEAU BEAUREGARD
- CHÂTEAU CLINET
- CHÂTEAU LA CONSEILLANTE
- CHÂTEAU GAZIN
- CHÂTEAU MAZEYRES
- CHÂTEAU NÉNIN
- CHÂTEAU LA POINTE
- CHÂTEAU ROUGET
- CHÂTEAU VIEUX MAILLET
- CLOS DU CLOCHER

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

- CHÂTEAU BALESTARD LA TONNELLE, grand cru classé
- CHÂTEAU BELLEVUE, grand cru classé
- CHÂTEAU CANON-LA-GAFFELIÈRE, premier grand cru classé
- CHÂTEAU CARDINAL-VILLEMAURINE
- CHÂTEAU CLOS DES PRINCE
- CHÂTEAU DASSAULT, grand cru classé
- CHÂTEAU LA DOMINIQUE, grand cru classé
- CHÂTEAU DE FERRAND, grand cru classé
- CHÂTEAU FOMBRAUGE, grand cru classé
- CHÂTEAU GRAND CORBIN, grand cru classé
- CHÂTEAU GRAND CORDIN-DESPAGNE, grand cru classé
- CHÂTEAU GRAND-PONTET, grand cru classé
- CHÂTEAU MAUVINON, grand cru classé
- CHÂTEAU MONLOT
- CHÂTEAU PALAIS CARDINAL
- CHÂTEAU PETIT VAL

- CHÂTEAU PINDEFLEURS
- CHÂTEAU PIPEAU, grand cru classé
- CHÂTEAU DE PRESSAC, grand cru classé
- CHÂTEAU RIPEAU, grand cru classé
- CHÂTEAU ROL VALENTIN
- CHÂTEAU SANSONNET, grand cru classé
- CHÂTEAU SOUTARD, grand cru classé
- CHÂTEAU LA TOUR FIGEAC, grand cru classé
- VIGNOBLES BARDET

SAINT-ESTÈPHE

- CHÂTEAU L'ARGILUS DU ROI
- CHÂTEAU DE CÔME, cru bourgeois du médoc
- CHÂTEAU COS LABORY, grand cru classé en 1855
- CHÂTEAU LA HAYE, cru bourgeois du médoc
- CHÂTEAU LAFON-ROCHET, grand cru classé en 1855
- CHÂTEAU PETIT BOCQ, cru bourgeois du médoc
- CHÂTEAU DE PEZ
- CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR
- CHÂTEAU TOUR SAINT-FORT, cru bourgeois du médoc
- CHÂTEAU TOUR DES TERMES, cru bourgeois du médoc
- CHÂTEAU TRONQUOY-LALANDE
- FAMILLE JM CAZES, grand cru classé en 1855
- PROPRIÉTÉS CRUSE & LORENZETTI, grand cru classé en 1855

SAINT-JULIEN

- BARTON FAMILY WINES, grands crus classés
- CHÂTEAU BEYCHEVELLE, grand cru classé en 1855
- CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU, grand cru classé en 1855
- CHÂTEAU LAGRANGE, grand cru classé en 1855
- CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ, grand cru classé en 1855
- CHÂTEAU TALBOT, grand cru classé en 1855

SAUTERNES

- CHÂTEAU D'ARCHE, grand cru classé en 1855
- CHÂTEAU BASTOR-LAMONTAGNE
- CHÂTEAU GUIRAUD, grand cru classé en 1855
- CHÂTEAU RAYMOND-LAFON
- CLOS HAUT-PEYRAGUEY, grand cru classé en 1855

VIN DE FRANCE

- CHÂTEAU LE PUY

Champagne Espace Saint-Rémi

MAISONS DE CHAMPAGNE

- CHAMPAGNE AYALA
- CHAMPAGNE BESSERAT DE BELLEFON
- CHAMPAGNE CANARD-DUCHÊNE
- CHAMPAGNE CATTIER
- CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER
- CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER
- CHAMPAGNE LEGRAS & HAAS
- CHAMPAGNE MOUTARD
- CHAMPAGNE TAITTINGER
- CHAMPAGNE J. DE TELMONT
- CHAMPAGNE THIÉNOT

CHAMPAGNE DE VIGNERONS

- CHAMPAGNE H.BLIN
- CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE
- CHAMPAGNE DELAVENNE PÈRE & FILS
- CHAMPAGNE DELOT
- CHAMPAGNE BY FERNAND
- CHAMPAGNE GUY DE CHASSEY
- CHAMPAGNE JEAN MOUTARDIER
- CHAMPAGNE LACROIX TRIAULAIRE
- CHAMPAGNE LEJEUNE-DIRVANG
- CHAMPAGNE LEMAIRE PÈRE ET FILS
- CHAMPAGNE LIONEL CARREAU
- CHAMPAGNE PAUL GOERG
- CHAMPAGNE TRUDON
- CHAMPAGNE WILLIAM SAINTOT

Cognac Palais de la Bourse

- BRAASTAD COGNAC
- CHÂTEAU DE BEAULON
- COGNAC GAUTIER
- DELAMAIN COGNAC
- RÉMY MARTIN
- TESSERON COGNAC

Grands étrangers Musée national des Douanes

- LA BIENVENIDA
- CAIAROSSA
- CLOS HENRI VINEYARD
- KAHINA
- LIPARTIANI WINE HOUSE
- ORNELLAIA

- PACIENCIA
- PENFOLDS
- QUINTA DO NOVAL
- RIMAPERRE
- SERENIDAD CASA MAGREZ

Grands invités Palais de la Bourse

- CHÂTEAU DE CHAMBERT
- CHÂTEAU DE HAUTE-SERRE
- CHÂTEAU DE LASTOURS
- CHÂTEAU DE LAUBADE
- CHÂTEAU DE LA SALADE SAINT-HENRI
- CHÂTEAU SOUCHERIE
- DOMAINE DE L'HORTUS
- DOMAINES PAUL JABOULET AÎNÉ
- DOMAINES PAUL MAS
- DOMAINE SAINT THOMAS
- FERRATON PÈRE ET FILS
- JOSEPH MELLOTT
- LOUIS MOREAU
- VIDAL-FLEURY
- VIGNOBLES BONFILS
- VIGNOBLES BRUMONT
- VIGNOBLES CONSTANCE ET TERRASSOUS

Vins bios Maison Darnauzan

- CHÂTEAU DEVISE D'ARDILLEY
- CHÂTEAU DOYAC
- DOMAINE DE BEYSSAC

Art de vivre

- LIGNE W
- OGEU
- RIEDEL

Commerce du vin

- IDEALWINE
- LA VINOOTHÈQUE DE BORDEAUX

Formation

- ISVV (Institut des Sciences de la Vigne et du Vin)

PARTENAIRES



INFORMATIONS PRATIQUES

Tarifs

- **PASS 1 JOUR SAMEDI** – 27 €
- **PASS 1 JOUR SAMEDI + abonnement** – 29 €
- **PASS 1 JOUR DIMANCHE** – 23 €
- **PASS 1 JOUR DIMANCHE + abonnement** – 25 €
- **PASS 2 JOURS "GOLD" + abonnement** – 39 €

Billets non échangeables, non remboursables.

Afin de fluidifier l'entrée des visiteurs, les réservations devront être effectuées préalablement sur www.terredevins.com

Contacts

- **Visiteurs** : Terre de Vins / contact@terredevins.com
- **Presse** : Canal Com / 05 56 79 70 53 / sur site 06 07 44 66 49 / agence@canal-com.eu

Programme détaillé et billetterie en ligne à retrouver sur www.terredevins.com

#BordeauxTasting #BT19