

Ecrit par le 22 novembre 2024

L'AOC Lirac organise la 2de édition de son Salon des vins



L'[appellation d'origine contrôlée \(AOC\) Lirac](#) met ses vins à l'honneur les dimanche 24 et lundi 25 mars. La [première édition du Salon des vins de Lirac](#) ayant eu un grand succès, une seconde édition débarque, comme l'année dernière, au [Château de Clary](#), à Roquemaure. Cette année pour la première fois, les amateurs pourront, eux aussi, découvrir les vins de l'appellation.

Une quarantaine de producteurs particuliers, caves coopératives et maisons de négoce seront présents lors du Salon des vins de Lirac les 24 et 25 mars pour faire découvrir leurs vins aux cavistes, sommeliers, restaurateurs et agents commerciaux. Une table découverte de cuvées en blanc, rouge et rosé de l'appellation sera d'ailleurs mise en place de 10h à 13h. Et pour la première fois, le Salon sera ouvert au public amateur !

Écrit par le 22 novembre 2024

Organisé par la Maison du Cru Lirac et la commission promotion, cet événement a pour objectif de valoriser l'appellation auprès de diverses cibles de consommateurs. Une immersion totale dans l'univers du Cru Grandeur Nature sera donc proposée aux visiteurs, notamment avec des ateliers œnologiques animés par le sommelier Kelly McAuliffe, qui leur permettront d'approfondir leurs connaissances sur l'art de la dégustation, ou encore les accords mets et vins.

Programme des animations

Dimanche 24 mars :

- 11h30 : Sophro-Dégustation
- 14h30 : Initiation à la dégustation
- 17h : Accords Mets et Vins

Lundi 25 mars :

- 11h30 : Accords Mets et Vins
- 14h30 : Découverte des Vieux Millésimes de l'appellation

10€ sur [inscription en ligne](#), 15€ sur place, 20€ entrée + atelier.

Dimanche 24 mars de 10h à 19h. Lundi 25 mars de 10h à 17h. Château de Clary. Roquemaure.

2ème édition
Le salon des vins de Lirac
Dégustation Ateliers Œnologiques Restauration sur place

LIRAC
24 & 25
mars
2024

Château de Clary 30150 Roquemaure
PLUS D'INFOS SUR WWW.VIN-LIRAC.COM

GARD Occitanie L'EUROPE S'ENGAGE L'OCCITANIE AGIT GRAND AVIGNON Occitanie

Projet cofinancé par le Fonds Européen de Développement Régional. Financement dans le cadre de la reprise de l'Union à la pandémie de COVID-19.

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Orange : 30^e Salon des Vins organisé par les jeunes élèves du Lycée Viticole



Ce samedi 25 novembre, les lycées viticoles de France se réunissent en un salon organisé par les élèves de la filière commerce du [lycée viticole d'Orange](#). L'occasion de découvrir les vins et spiritueux de ces établissements.

Yan, Jean-Geoffrey, Maxime, Diego mais aussi Manon et Anaïs sont en terminale au Château Mongin, leur lycée installé quartier du Grès, sur la même propriété que l'Institut Rhodanien d'Orange. Et

Ecrit par le 22 novembre 2024

l'organisation de ce salon fait partie de leur cursus pédagogique, grandeur nature, pour ces futurs professionnels en Conseil-Vente de vins et spiritueux.

Comme des grands, ils ont participé à une conférence de presse pour inciter à venir les voir ce samedi 25 novembre. Avec la directrice du lycée, [Brigitte Bouvier](#) et la directrice de l'exploitation, Roxane Nibaudeau, ils ont expliqué « jouer collectif » pour attirer le maximum de visiteurs. « Tous les élèves font équipe avec les enseignants, ils s'entraident, c'est une expérience importante pour des jeunes de 16 ans, un vrai salon professionnel », a précisé la directrice.

De 10h à 19h, les élèves seront là pour accueillir les visiteurs, animer le salon, prendre les commandes au lycée d'Orange, avec des bouteilles des Côtes du Rhône et de Châteauneuf-du-Pape, mais aussi de Louis Giraud - Carpentras et de Nîmes pour le Grand Sud. Une dizaine de régions seront aussi présentes avec leurs élèves venus d'Alsace, Beaujolais, Bordeaux, Bourgogne, Calvados, Champagne, Charentes, Loire et Sud-Ouest.

Les visiteurs auront donc le choix entre une cinquantaine d'appellations telles que : Gewurztraminer, Riesling, Brouilly, Morgon, Médoc, Sauternes, Pessac-Léognan, Côtes de Beaune, Cidre fermier, Pommeau de Normandie, Pineau, Champagne, Cognac, Pouilly, Monbazillac, Armagnac, Floc de Gascogne et Costières. À un mois de Noël, il y en aura pour tous les goûts et tous les prix. Entre 5,60€ pour un rosé de la Principauté d'Orange et 39,60€ pour un Cognac Napoléon de 15 ans d'âge.

Samedi 25 novembre, de 10h à 19h, au Lycée Agricole d'Orange - Château Mongin (comme un ancien préfet de Vaucluse). 2260 Route du Grès.

Les commandes sont prises jusqu'au 24, les retraits prévus jusqu'au 1^{er} décembre.

Écrit par le 22 novembre 2024



Écrit par le 22 novembre 2024



Écrit par le 22 novembre 2024

