

Alors que La Tour d'Argent est fermée pour rénovation, **elle organise du 17 septembre au 8 octobre une vente exceptionnelle** – à retrouver uniquement en ligne - **de 250 références de vins à maturité soit près de 1000 flacons, initialement destinés à être servis à sa table gastronomique.**

Cette sélection sur-mesure et inédite de Victor González, Chef Sommelier du restaurant se compose de crus emblématiques du terroir français avec une prédilection pour la Bourgogne, historiquement représentée dans la bible des vins de la Tour d'Argent mais également **une (re)découverte d'appellations injustement méconnues de notre vignoble**. Chaque bouteille élevée dans les Caves historiques du restaurant **porte le sceau de la Maison**, garantissant son origine et son vieillissement dans des conditions optimales.

Parmi cette sélection figureront près de *60 références confidentielles à prix accessible mais aussi une sélection de 30 grands crus d'exception* qui permettront de goûter aux trésors de La Tour d'Argent.

Néophytes, connaisseurs et passionnés, **chacun aura sa part de rêve.**

Les cuvées « coup de cœur » de Victor González :

- Meursault, Clos de la Barre, Domaine des Comtes Lafon 1993 – Un vin emblématique de l'appellation issu d'un domaine iconique, prêt à déguster !
- Volnay 1^{er} cru Taillepiéds, Domaine Marquis d'Angerville 1997 – Une des plus belles expressions de Volnay par un domaine légendaire.
- Châteauneuf-du-Pape blanc, Clos des Papes 1995 – Le contrepied idéal d'une appellation reconnue pour ses vins rouges, autour d'un vin blanc à savourer immédiatement.
- Saumur-Champigny, le Grand Clos, Château de Villeneuve 1997 – l'archétype d'un Cabernet Franc d'exception à pleine maturité.

Informations pratiques :

Prix : de 20€ à 1500€

À retrouver uniquement sur le site de l'Épicerie de la Tour

d'Argent : <https://epicerie.tourdargent.com/fr/179-les-automnales>