



Bordeaux Tasting - 10 et 11 décembre 2022

Bordeaux Tasting 2022 : toutes les nouveautés et le programme du Festival des Grands Vins dévoilés

AGENDA // Le Festival des Grands Vins Bordeaux Tasting ouvre ses portes ce week-end, les 10 & 11 décembre prochains, et marque ainsi le début des festivités de fin d'année. Au programme de cette 11^e édition bordelaise réunissant des acteurs du vin de la région et d'ailleurs : 200 propriétés seront présentes dans trois espaces distincts, des ateliers découverte, des masterclass et des rencontres de haut vol qui mettent à l'honneur toutes les richesses du patrimoine viticole français.





200 propriétés présentes dans un parcours de dégustation repensé

Sans équivalent en France, **Bordeaux Tasting** réunit les plus grands crus de Bordeaux mais aussi de prestigieux invités venus d'autres régions viticoles françaises. Il met à l'honneur vins, champagnes et spiritueux d'exception.

Pour cette 11^e édition, le festival se renouvelle et propose un nouveau parcours de dégustation, repensé autour de **trois espaces singuliers** qui font chacun la part belle à un univers viticole différent. Au total, près de 200 propriétés seront présentes dans les trois lieux pour faire découvrir leurs dernières pépites !



Un programme de cinq masterclass prestigieuses

Cinq masterclass exceptionnelles sont organisées autour de thématiques variées sur ces deux jours de festival.

Le samedi, l'entreprise **Riedel** spécialisée dans la fabrication de verres à vin en cristal, fidèle partenaire de l'événement, vient animer une masterclass sur l'importance de la forme des verres dans la dégustation et sur l'influence qu'ils ont sur le nez et le goût du vin. À l'issue de la dégustation, les participants se verront remettre un set de 4 verres Riedel d'une valeur de 110 €.



Cépage phare en Champagne, le Pinot Noir est au cœur d'une masterclass dédiée à la **Maison Veuve Clicquot**. À 16h, on part à la découverte de **trois Bordeaux de légende** avec Château Les Carmes Haut-Brion, Château Pichon Baron et Château Troplong Mondot.

Dimanche, le vignoble bordelais est à l'honneur ! Une masterclass est consacrée à la présentation de six Grands Crus Classés de **Saint-Émilion** du **millésime 2019** et le prestigieux **Château Margaux** fera l'objet du rendez-vous de 16h.

LE PROGRAMME DES MASTERCLASS

SAMEDI 10 DÉCEMBRE

11h - Riedel

L'importance de la forme des verres, sur le nez et le goût du vin.

13h30 - Veuve Clicquot

La Gloire du Pinot Noir.

16h - Trois Bordeaux de légende

DIMANCHE 11 DÉCEMBRE

11h - Le millésime 2019

La diversité de ses expressions à travers 6 Grands Crus Classés de Saint-Émilion.

16h - Masterclass de prestige

Château Margaux.



5 masterclass - samedi 10 & dimanche 11 décembre

Durée : 1h30 - Accessibles sur inscription lors de la réservation du pass d'entrée

*Prix : entre 75€ et 125€ en fonction des masterclass**

** L'achat d'un Pass "Master class" comprend le pass journée, l'accès à la masterclass et un abonnement au magazine Terre de vins (6 mois - 3 numéros).*

Le programme des masterclass est à retrouver en ligne [sur le site de Terre de vins](#).

