

**Les VINS D'ALSACE,  
CASSENT LES IDÉES REÇUES sur EGAST !  
Du 27 février au 2 mars 2022  
à Strasbourg**

Afin de reconquérir la juste place qu'ils méritent dans les bars et restaurants du Grand Est, les Vins d'Alsace sont partenaires du salon professionnel des métiers de bouche EGAST, qui reprend du galon au Palais des Congrès de Strasbourg, après deux années d'absence.

**BAR A VINS ALSACE ROCKS !**



Parce que les idées reçues sur les Vins d'Alsace ont parfois la dent dure et datent souvent d'une époque révolue, le CIVA propose aux quelques 30 000 visiteurs attendus de se forger leur propre idée et de casser leurs éventuelles perceptions erronées.

En matière de vin, la dégustation vaut mieux que de longs discours.

Le BAR ALSACE ROCKS propose une sélection de 12 vins qui viennent appuyer et démontrer que les Vins d'Alsace s'inscrivent dans les tendances actuelles et disposent de tous les atouts pour répondre au mieux aux attentes actuelles du marché.

Des attentes qui se traduisent par une montée sensible des Vins Blancs, un goût affirmé pour les vins frais & secs, des envies de bulles... autrement dit, tout ce qui fait le cœur du savoir-faire du vignoble alsacien. Les vins rouges fins et structurés ne sont pas en reste dans cette recherche de vins plaisants, élégants et à partager simplement.



Chacune des faces du bar sera dédiée à casser une idée reçue différente, soit 4 idées à challenger avec la dégustation de 3 vins :

#### **IDEE REÇUE #1 : *Vins d'Alsace, des vins Sucrés ?***

##### **A TESTER ET GOUTER : DES VINS FRAIS & SECS**

Riesling 2020 « Bio » – Willm

Riesling 2019 « Lieu-dit Stierkopf » – Domaine Pierre et Frédéric Becht

Riesling 2019 « Wolxheim » – Domaine Zoeller

#### **IDEE REÇUE #2 : *Vins d'Alsace, des « petits » vins ?***

##### **A TESTER ET GOUTER : DES GRANDS CRUS D'EXCEPTION**

Grand Cru Engelberg Riesling 2019 – Domaine Bechtold

Grand Cru Kaefferkopf 2018 « Contemplation » – Domaine Schoech

Grand Cru Zinnkoepflé Gewurztraminer 2019 – Domaine Moltès

#### **IDEE REÇUE #3 : *Vins d'Alsace, que des blancs ?***

##### **A TESTER ET GOUTER : DES ROUGES SURPRENANTS**

Pinot Noir 2019 « Côte de Rouffach » – Domaine de l'Ecole

Pinot Noir 2018 – Cave de Cleebourg

Pinot Noir 2018 « Trois Châteaux » – Domaine Kuentz-Bas

#### **IDEE REÇUE #4 : *Vins d'Alsace, des vins pépères et tranquilles ?***

##### **A TESTER ET GOUTER : DES BULLES DE PLAISIR**

Crémant d'Alsace « Brut Tradition » – Domaine Marcel

Freyburger Crémant d'Alsace « Jardin de Trebogad » – Cave

Dagobert Crémant d'Alsace « Brut » – Domaine Victor Hertz

Le bar à vins sera tenu et animé durant les quatre jours du salon par les producteurs eux-mêmes. L'occasion d'échanger, de déguster avec eux et de réactualiser ses opinions sur les Vins d'Alsace.

Les dégustations seront offertes.