



LA TOUR D'ARGENT ORGANISE LA 2^{ÈME} ÉDITION DE SES « AUTOMNALES »



Après 18 mois de travaux de rénovation, l'emblématique restaurant du 5^e arrondissement de Paris a rouvert ses portes cette année. *Du 22 septembre au 23 octobre*, il organise à nouveau, uniquement sur le site internet de son épicerie, une opération exceptionnelle de vente de beaux flacons à maturité issus de ses caves. L'occasion de faire de bonnes affaires dès 15€, livrées à domicile sans frais de port pour la France métropolitaine pendant toute la durée de la vente !



Face à la Seine, la Tour d'Argent est un haut lieu de la gastronomie hexagonale depuis la fin du XVI^e siècle. Dirigée depuis trois générations par la famille Terrail, cette adresse distille comme nulle autre le raffinement à la française. Et qui dit gastronomie, dit incontournableement cave de haut-vol ! C'est pour faire découvrir quelques-unes des pépites conservées dans des conditions idéales au sein de ses caves, que La Tour d'Argent propose pour la deuxième année consécutive une grande vente inédite ! Durant un mois, les internautes pourront découvrir 470 références de vins et spiritueux à maturité (soit près de 1200 flacons), méticuleusement sélectionnées par le Chef Sommelier des lieux Victor González parmi les 14 000 que détient le restaurant, et proposées en petites quantités.

Coups de cœur pour tous

Pour séduire des profils aussi bien néophytes qu'amateurs, voire collectionneurs, le sommelier a imaginé une sélection éclectique, tant par les régions à l'honneur que par les profils de produits et la large gamme tarifaire (de 15 à 300 €).

La sélection de cette vente se compose ainsi de crus emblématiques du terroir français, avec une prédilection pour la Bourgogne, historiquement amplement représentée dans la bible des vins de la Tour d'Argent, mais aussi d'autres incontournables, avec par exemple une belle sélection venue du Rhône.

Venant compléter la proposition de près de cent références confidentielles à prix accessibles et de vins rares, cette sélection inédite se composera aussi de précieux spiritueux et de vieux Portos.

Élevées dans les caves historiques du restaurant, toutes ces bouteilles portent le sceau de la Maison, garantissant leur origine et leur vieillissement dans des conditions optimales.

Informations pratiques :

Prix : de 15€ à 4 300€

À retrouver uniquement sur le site de l'Épicerie de la Tour d'Argent : www.epicerie.tourdargent.com



À ne pas manquer : *quelques coups de cœur de Victor González*

- ▼ Saumur-Champigny « Le Grand Clos »
Château de Villeneuve 2002
- ▼ Bandol Château de Pibarnon 1996
- ▼ Meursault « Casse-Têtes » Maison Verget 1994
- ▼ Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes 2007
- ▼ Cahors « Le Cèdre » Château du Cèdre 1996
- ▼ Chambolle-Musigny « La Combe d'Orveau »
Domaine Grivot 2006
- ▼ Marc de Muscat d'Alsace Domaine Weinbach
- ▼ Riesling Grand Cru Schlossberg « Cuvée
Sainte- Catherine » Domaine Weinbach 1997

