



RENDEZ-VOUS RESERVE AUX PROFESSIONNELS (CAVISTES, CHR, SOMMELIERS, IMPORTATEURS...)

Dimanche 27 février 2022 de 15h à 21h

100% LANGUEDOC Simple, court et convivial, voilà le menu de cette troisième édition où vous retrouverez les petits et grands talents qui font le Languedoc d'aujourd'hui. **151 vignerons présents lors de cette édition 2022.**

L'ESPRIT

Pour découvrir les différents terroirs, déguster le nouveau millésime et rencontrer les vignerons issus des 38 appellations de l'AOC Languedoc, qui s'étend de Nîmes à Collioure.

LE CASTING

Néo-vignerons, jeune garde, domaines montants, amoureux du terroir... Les petits et grands talents qui font le Languedoc d'aujourd'hui seront tous là.

LA PHILOSOPHIE

Permettre aux vignerons qui ne se déplacent pas sur les grands salons, de faire déguster leurs vins aux professionnels, au moins une fois par an.

LE FORMAT

Un rendez-vous simple, rapide et convivial : une table, une nappe, un crachoir, de la glace... sur un temps court de 15h à 21h.

Buffet languedocien à partir de 20h

LA DATE

A une période où toute la planète vins se retrouve à Montpellier pour le salon Millésime Bio qui se tient le lendemain.

LE LIEU

La Maison des Vins du Languedoc – Mas de Saporta – 34970 Lattes (N 43° 34' 57" / E 3° 53' 23"). Tel +33 (0)4 67 06 04 44

ACCES AU SALON

En voiture

A709, Sortie 30 Montpellier-Sud direction Palavas, sortie Mas de Saporta. Parking gratuit.

En taxi (depuis aéroport Fréjorgues) 15 minutes

NAVETTE GRATUITE

Toutes les heures à partir du centre-ville de Montpellier – 1^{er} départ : 14h45

Hôtel Mercure Centre, Montpellier / Hôtel Mercure Antigone, Montpellier / Marriott Hôtel, Montpellier / Mas de Saporta, Lattes / Marriott Hôtel, Montpellier / Hôtel Mercure Antigone, Montpellier / Hôtel Mercure Centre, Montpellier

Inscription obligatoire et gratuite ici : www.reservations.languedoc-aoc.com

