La Tour d'Argent vous donne rendez-vous sur son site en ligne (www.epicerie.tourdargent.com) pour son *Printemps des Vins* qui se déroulera du 13 mars au 9 avril où une sélection exclusive de 180 références de vins soit près de 600 flacons à leur apogée seront proposés à la vente.

Les cuvées « coups de cœur » de Victor González :

1 : Côte Rôtie, Domaine Bernard Burgaud, 2001

Appellation spectaculaire du Rhône Septentrional, cette cuvée exclusive née d'un millésime d'exception est l'œuvre de ce domaine de 4 hectares au travail d'orfèvre. A déguster avec un Wellington de Canard et une sauce poivrée.

2 : Vosne-Romanée 1er cru Aux Brulées, Michel Gros, 1999

Domaine de référence de Vosne-Romanée, Aux Brulées est parmi les plus beaux premier Cru, climat au frontière du mythique Richebourg. Ainsi, ce grand millésime est prêt à être dégusté. Ses arômes accompagneront parfaitement un Pithiviers de pigeon.

3 : Mâcon Milly Lamartine Clos du Four Domaine des Héritiers du Comte Lafon, 2006

Tout le savoir-faire d'une grande famille de Meursault sur le vignoble du Maconnais. Un vin blanc de partage prêt à boire. Idéal pour accompagner un foie gras !

4 : Vieux Château Certan, 2000

L'inattendu. Sur la finesse et l'élégance, ce Pomerol offre une texture tout en dentelle. Il est prêt à boire sur ses premiers arômes tertiaires ou à laisser vieillir encore longuement. A déguster avec un Agneau pascal rôti.

Cette sélection sur-mesure et inédite de Victor González, Chef Sommelier Exécutif 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 45 références confidentielles à prix accessible mais aussi une sélection de crus d'exception qui **permettront de goûter aux trésors des caves de La Tour.**

Un rendez-vous exceptionnel que les néophytes, connaisseurs et passionnés ne manqueront sous aucun prétexte.

Informations pratiques :

Le Printemps des vins du 13 mars au 9 avril

Prix à partir de 24 euros à 3000 euros

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

d'Argent : www.epicerie.tourdargent.com