



Vinisud 2016

15, 16 et 17 février 2016 – Hall A4

Les Vignerons du Pic Saint Loup vous accueillent Hall A4.

Sur cet espace à l'esprit garrigue, vous pourrez rencontrer les 30 vignerons présents sur leurs stands, et déguster plusieurs références des vins du Pic Saint Loup sur l'espace central.

Situé à 30km au Nord de Montpellier, le vignoble du Pic Saint Loup est niché au cœur d'une nature préservée, presque encore sauvage, qui embaume de ses essences méditerranéennes. Cette mosaïque végétale exhale ses parfums qui composent la palette olfactive des vins du Pic Saint Loup.

Pour cette édition de Vinisud 2016, les vignerons du Pic Saint Loup ont choisi de vous présenter leurs vins et leur appellation dans un décor « garrigue », pour vous faire percevoir l'environnement de leur vignoble.

Atelier accord mets-vins : découvrir les Pic Saint Loup autrement

▷ Lundi 15 février | Autour du cochon

Atelier dégustation des rouges, animé par Daniel Roche, autour du cochon, préparé par Fabienne Boutier, restaurant Le Pic Saint Loup (Les Matelles).
3 sessions : à 11h, 12h, 13h, sur inscription.

▷ Mardi 16 février | Pourquoi pas le poisson ?

Atelier dégustation des rosés et des blancs, animé par Daniel Roche, sur le poisson mis en valeur par Sauveur, traiteur poissonnier à Clapiers
3 sessions : à 11h, 12h, 13h, sur inscription.

▷ Mercredi 17 février | Happy End !

Variations autour du chocolat, des pèlardons et de la charcuterie.
Accès libre sur l'espace central et les stands des domaines.

Syndicat des Vignerons du Pic Saint Loup – Valflaunès - 04.67.55.97.47 / 06.45.95.08.51
Contacts : Sophie Landreau & Marion Mavel : contact@pic-saint-loup.com

www.pic-saint-loup.com