

SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS

DU 03 AU 06 DÉCEMBRE 2021
ESPACE CHAMPERRET

LE CHAI DE SAVEURS : LE NOUVEL ESPACE 100% VINS ET SPIRITUEUX DU SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS

Du 03 au 06 décembre prochain, le Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands réinvestit l'espace Champerret pour mettre en scène les meilleurs produits du terroir. Cette année, le Chai de Saveurs, un nouvel espace vin dédié exclusivement aux producteurs de vin et spiritueux, accueillera des producteurs sélectionnés avec soin. A travers de nombreuses dégustations commentées en direct avec la participation des vignerons, les amateurs de vins et spiritueux seront comblés par la fine sélection et les conseils d'experts qui leur seront offerts. De quoi ravir tous les œnologues !



DES ANIMATIONS INÉDITES ANIMÉES PAR DES EXPERTS DU VIN

Vignerons passionnés et experts du monde du vin attendent les fins dégustateurs ou amateurs curieux pour des dégustations et initiations inédites. Durant les 4 jours du Salon, chacun pourra s'initier à l'art de la dégustation à travers différentes animations.

- **Philippe Faure Brac**, meilleur sommelier du monde, sera présent sur l'espace Le Chai de Saveurs.
 - o **Vendredi 3 décembre : 16h30-17h30**

- **Michèle Héline**, spécialiste du vin, prodiguera des conseils aux visiteurs pour mieux choisir, déguster et servir le vin. Elle animera également des ateliers pour sublimer vos accords mets et vins de fête.
 - o **Vendredi 3 décembre : 12h-13h et 18h-19h**
 - o **Samedi 4 décembre : 12h-13h et 16h30-17h30**
 - o **Dimanche 5 décembre : 12h-13h et 18h-19h**
 - o **Lundi 6 décembre : 12h-13h**

A découvrir également sur le Chai des Saveurs : l'exposition « Bistrot et cafés du monde, photographies de Pierrick Bourgault ».



RETROUVEZ LES CHAMPAGNES, L'ARMAGNAC ET LES VINS RÉCOMPENSÉS LORS DES TROPHÉES SAVEURS 2021



Coup de cœur du jury

CHAMPAGNE DE L' OZ ART - Cuvée Paradis Sud - Stand B15

Une prise en bouche vive suivie d'un palais rond et généreux offre un contraste fraîcheur-onctuosité signant cette cuvée. Cuvée parcelle Vieilles Vignes, élevée en fût de chêne.

SOCIÉTÉ FERRIÈRE DU DOMAINE D'ARTON - Haut Armagnac La Réserve - Stand E19

Reconnu en 2017 Prix d'Excellence au Concours Général Agricole de Paris, cet assemblage d'Armagnacs de plus de 6 ans est issu des cépages Colombard et Ugni Blanc, élevés sur le domaine d'Arton. Son nez révèle des arômes de camomille et de kumquat confit. Il a le milieu de bouche fruité (agrumes confits) et floral.



DOMAINE DE LA CROIX MULINS - Morgon - Stand A18

Créé en 1961, le domaine s'étend au pied de la célèbre Côte du Py à Morgon. Les vignes sont plantées sur des « morgons », sols issus de la désagrégation des schistes pyriteux et riches en oxyde de fer, composé qui colore à la fois la terre et les vins. Robe sombre, arôme fruits noirs, c'est un vin corsé et robuste. Idéal pour accompagner terrine, viandes blanches et rouges, fromages.

DOMAINE DES CLOSTIERS - Anjou Blanc « Valliennes »

L'anjou blanc « Valliennes » est un vin biologique, sans résidus de pesticides issu d'une vendange manuelle. Servi très frais, ce vin très minéral accompagnera idéalement huîtres et crustacés ainsi qu'une côte de veau ou un crottin de chavignol. Cépage : 100 % Chenin.



CHAMPAGNE PHILIPPE DOURY - Champagne Cuvée Brut - Stand A23

La cuvée « Brut » avec 62 % Pinot Meunier, 22 % Chardonnay, 1 % de Vin de Réserve et 5 % de Pinot noir, est un vin effervescent, puissant avec une belle vivacité et une bulle fine agréable. Doté de nombreux arômes (fruits jaunes, abricot, pomme, mandarine), le « Brut » est un champagne intemporel qui ne fera jamais regretter son choix.



DU 03 AU 06
DÉCEMBRE — DÉCEMBRE
2021

LE VENDREDI DE 10H À 21H AVEC L'HAPPY HOUR DE 19H À 21H
LE SAMEDI ET LE DIMANCHE DE 10H À 19H
ET LE LUNDI DE 10H À 18H

TARIF

10€

Billetterie sur www.salon-saveurs.com
Accréditation presse sur demande

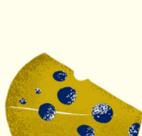
ESPACE CHAMPERRET

6 Rue Jean Oestreicher, 75017 Paris

Métro Ligne 3, stations Porte de Champerret — RER Ligne C, station Pereire
Bus Lignes 84, 92, 93, 163, 164, 165 et PC, arrêt Porte de Champerret
Station Vélib' n° 17107 - 182 boulevard Berthier

www.salon-saveurs.com     #SalonSaveurs2021

EN CONSÉQUENCE DE LA PÉRIODE INÉDITE LIÉE À LA COVID-19,
PRÉSENTATION DU PASS SANITAIRE ET PORT DU MASQUE OBLIGATOIRES
RESPECTEZ LES GESTES BARRIÈRES POUR UNE VISITE EN TOUTE SÉCURITÉ.



CONTACTS PRESSE

Anne-Marie Boyault - 06 89 28 42 29 - amboyault@oconnection.fr
Julia Philippe-Brutin - 06 03 63 06 03 - jpb Brutin@oconnection.fr

A propos

Le Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands est porté par SPAS Organisation, spécialiste de l'organisation d'événements grand public et professionnels, dédiés au bio, à la nature, au bien-être et à l'art de vivre en France. Le Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands bénéficie de son expertise reconnue sur l'organisation de salons sélectifs, ciblés et à taille humaine. Avec une volonté affichée de présenter une programmation toujours plus qualitative, SPAS Organisation s'attache à orienter ce rendez-vous parisien de la gastronomie dans un esprit de qualité, de proximité et de durabilité.