



Déjeuner de presse
Les artisans-vignerons
du Beaujolais



Le 18 avril 2013
« Les Noces de Jeannette »



Buffet d'accueil autour des produits des Noces Jeannette

- Saumon fumé et tarama de la Maison Barthouil
- Anchois de la Maison Desclaux
- Sardines de la Perle des Dieux
- Brandade de morue de Ciboure
- Foie gras maison, gelée au Beaujolais
- Boudin noir du Pays Basque

Noisettes d'agneau du Bourbonnais en pastilla

Assortiment de fromages de chèvre

Glaces & sorbets de Terre Adélice

Sélection Terroirs Originels



■ BEAUJOLAIS-VILLAGES BLANC 2011

« Chardonnay » *Lucien Lardy*

■ BEAUJOLAIS-VILLAGES 2012

« Gamay à petits grains » *Jean-Michel Dupré*

■ BROUILLY 2011

« L'Enfer des Balloquets » *Robert Perroud*

■ FLEURIE 2011

« Les Moriers » *Lucien Lardy*

■ MORGON 2011

« Grands Cras » *Laurent Gauthier*

■ MOULIN A VENT 2011

« Les Thorins » *Yohan et Lucien Lardy*

■ REGNIE 2010

« Vignes de 1918 » *Jean-Michel Dupré*

■ CÔTE DE BROUILLY 2010

« La Fournaise du Pérou » *Robert Perroud*

■ MORGON 1999

« Côte du Py » *Laurent Gauthier*