

DIMANCHE 26 JANVIER 2025 A 18H



Masterclass Saint-Vincent-Tournante La Magie de Corton

**LA COLLINE LA PLUS QUINTESENTIELLE DE LA
BOURGOGNE RACONTÉE PAR JACKY RIGAUX**

Cette 81e édition de la Saint Vincent Tournante est l'occasion rêvée pour les grands amateurs du monde entier de rendre hommage au coeur battant de la Bourgogne et de compléter l'expérience dans le confort de notre Caveau Saint-Félix avec une sélection unique de vins sublimant la diversité du terroir de Corton. En alliant les spécialités culinaires de la Bourgogne et la finesse des grands vins de Ladoix et Corton, notre chef a composé des gourmandises pour accompagner :

Chardonnays

- Pernand Vergelesses 2012
De Montille
- Ladoix 1er Cru Gréchons 2022
Nudant
- Corton Blanc 2020
Pavelot
- Corton Charlemagne 2019
Bonneau du Martray

Pinots Noirs

- Aloxe Corton 2012
Rapet
- Aloxe 1er cru Fournieres 2017
Tollot Beaut
- Corton Grand Cru Perrières 2014
Méo-Camuzet
- Corton Bressandes Grand Cru 2016
*Hospices de Beaune - Pièce du
Président - Acquéreur Hôtel Le Cep*

“ Cette nouvelle expérience en clin d'oeil à l'évènement qu'est chaque année la Saint Vincent Tournante est tout autant une célébration qu'une exploration de la grande diversité d'un terroir

Jean-Claude Bernard

propriétaire et PDG de l'Hôtel Le Cep



**Plus d'informations
& réservations :**

Contact : Adrien DUMAY

+33 3 80 22 35 48

oenotourisme@hotel-cep-beaune.com

350 € par convive

sur réservation uniquement

Limitée à 12 places



BEAUNE | BOURGOGNE

