

VENDREDI 27 MARS 2026 - 19:00



Masterclass en accords Mets &
Champagne commentée par
DENIS BLEE, Directeur Vignes & Vins
BILLECART-SALMON

350 € par personne
sur réservation uniquement

Le Cep
UN MONDE DE LIBERTÉS

Information & booking :
Adrien DUMAY

+33 3 80 22 35 48

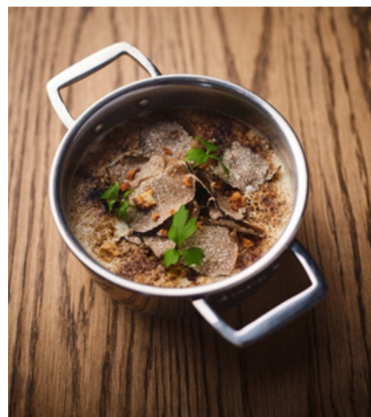
oenotourisme@hotel-cep-beaune.com

Masterclass **Billecart-Salmon** Dîner en Accords



Cette masterclass exclusive propose une exploration rare de ses cuvées emblématiques à travers un dîner gastronomique spécialement conçu pour révéler toute leur complexité et leur singularité. De la tension cristalline du Chardonnay à la profondeur des grands Pinots, jusqu'à l'expression unique du Clos Saint-Hilaire, cette soirée invite à un voyage à travers le style, le terroir et le temps.

Chaque champagne sera accompagné de créations culinaires élaborées par le **chef Alexandre Dutat**, pensées pour sublimer texture, structure et identité de chaque cuvée.



Laissez-vous séduire par les plus belles cuvées de la maison au rythme d'un dîner en 7 services.

- Cuvée RDV N°4
- Cuvée RDV CINQ
- Cuvée Brut Sous Bois
- Cuvée Nicolas François Billecart
- Cuvée Elisabeth Salmon
- Cuvée Louis Salmon
- Clos Saint Hilaire

“ Un hommage vibrant et gourmand à une des plus discrètes maisons que la force d'une famille a façonné en icône de la Champagne. ”

Jean-Claude Bernard
Propriétaire & PDG, Le Cep*****

**LOISEAU
DES VIGNES®**