

[Subscribe](#)[Past Issues](#)[Translate](#)

La newsletter de « AU GRÉ DU VIN » Avril 2019

[View this email in your browser](#)

Le Printemps est là !

Le soleil a fait son retour, les journées s'allongent et à la vigne les premiers bourgeons ont fait leur apparition. C'est l'occasion pour découvrir des vins de printemps, des vins floraux et fruités : Les vins du Rhône nord .

En Avril, c'est l'agneau de Pâques et avec le soleil, les premiers barbecues. Alors pas d'hésitations : Lancez-vous [On the Rhône Again](#) et en musique !



En blanc dans le nord, viognier et Condrieu de [Julien Pilon](#) et [Georges Vernay](#) , St Joseph blancs et rouge de [Cuilleron](#), Crozes du [Domaine des Bruyères](#).

En vallée du Rhône Sud, les côtes du Rhône d'Ardèche de Gramenon (livraison en mai), de Chateauneuf Usseglio, [Charvin](#) ou [Beaucastel](#) et ceux du Gard avec [Estezargues](#).

Et si vous ne l'avez pas encore goûté, le Morgon 2017 de [Jean Foillard](#) , une gourmandise jusqu'à plus soif ...

A noter également l'arrivée des premiers rosés 2018. En Provence : Rimauresq, Château de la Tour l'Évêque - Pétale de Rose, Terra Provenca, en Languedoc Montrose en bouteilles, Mags et Bib (3 litres) et Cal Demoura et d'ici avril, les rosés corses ...

L'agenda de vos rendez-vous 2019

[Subscribe](#)[Past Issues](#)[Translate](#)

Soirée Whisky « Spirit In The Sky »

Contenu :

Le rendez-vous incontournable des amateurs de whiskies drouais. Au menu : l'actu. whisky, la dégustation commentée de 5 Whiskies du moment!

A qui s'adresse cet atelier :

Amateurs passionnés de l'univers des whiskies et curieux de découvertes.

Date & Horaire :

Vendredi 7 juin de 20h00 à 22h30

Prix :

30 € par personne – Réservation obligatoire

Soirée Rhums « Roots du Rhum »

Contenu :

Des nouveautés, des coups de cœur, des Rhums Exclusifs : La soirée des amateurs de canne à Sucre ! Dégustation de 5 Rhums !

A qui s'adresse cet atelier :

Amateurs passionnés de l'univers des rhums et curieux de découvertes.

Date & Horaire :

Vendredi 14 juin de 20h00 à 22h30

Prix :

30 € par personne – Réservation obligatoire

Atelier Œnologie « Initiation à la dégustation »

Contenu :

Comment décrire et déguster un vin, de façon simple mais précise, à travers son apparence, ses arômes et ses saveurs.

Dégustation de 5 vins !

A qui s'adresse cet atelier :

Tous ceux qui apprécient le vin et souhaitent en apprendre les principes fondamentaux.

Date & Horaire :

Vendredi 21 juin de 20h00 à 22h30

Prix :

25 € par personne – Réservation obligatoire

NOUVEAUTE

Atelier Œnologie « Découverte des Vins Niveau Avancé »

Contenu :

La vinification et l'élevage, les différents types de vins, les grands principes des accords mets vins.

Dégustation de 5 vins !

A qui s'adresse cet atelier :

A Ceux qui ont suivi la session « Découverte des vins – initiation à la dégustation »

Date & Horaire :

Vendredi 28 juin de 17h00 à 19h00

Prix :

30 € par personne – Réservation obligatoire

Sinon vous faites quoi le mercredi soir ?



On the Rhône
again



Mercredi 3 avril

Mercredi 10 avril

Mercredi 17 avril

Mercredi 24 avril

Places limitées, réservation souhaitable.

Nouveautés Rhums & Whiskies

[Subscribe](#)[Past Issues](#)[Translate](#)

RHUM FEST PARIS

L'Odyssée de la canne



Gagnez une place d'une valeur de 50 € pour la journée pro du Lundi 15 avril 2019. **Vous m'accompagnerez** ainsi que l'équipe des pirates de la cave dans la **découverte des nouveautés Rhum du moment** et participerez à la sélection des nouveaux produits qui viendront rejoindre la sélection de la cave ...

C'est l'événement Rhum de l'année à ne surtout pas manquer !

Billet à retirer à la cave, premier arrivé premier servi ! Mot de passe Rhumfest

[Subscribe](#)[Past Issues](#)[Translate](#)

Dégusté en avant-première de la sortie nationale vendredi dernier, le [Kingsbarns](#) Single Malt des Lowland (Écosse). Un whisky de printemps léger et délicat

Partenariat [France-Cancer](#)

[Subscribe](#)[Past Issues](#)[Translate](#)

En ramenant les bouchons de liège de vos bouteilles achetées à la cave (ou chez un autre caviste indépendant voire même ailleurs car la cause est juste ;-), **vous financerez la recherche contre le cancer avec [France Cancer](#)**.

En effet, les bouchons en liège sont collectés puis revendus à des transformateurs qui vont réaliser avec des panneaux isolants pour le bâtiment. Le **montant de la vente est ensuite intégralement reversé** à la recherche (CNRS et INSERM) et **tous les intervenants sont bénévoles**. Alors, on compte sur vous !

**BREVES DE
COMPTOIR**

Malgré tout cela on les aime bien quand même nos voisins anglais ...

[cliquez sur l'image]

[Subscribe](#)

[Past Issues](#)

[Translate](#)



Copyright © 2019 AU GRE DU VIN, All rights reserved.

Want to change how you receive these emails?
You can [update your preferences](#) or [unsubscribe from this list](#)

